Menüplan Woche vom 14. Juni 2021 bis 20. Juni 2021
Cafeteria

	Mittagessen	Fleisch- und Fischloses Mittagessen
Montag, 14. 06. 21 **Dessert:** Studentenschnitte	Gemüsecremesuppe / Salatbuffet Schweinsadrio an Kräutersauce Teigwaren Rosenkohl	Vegi-Hackbällchen Teigwaren Rosenkohl
Dienstag, 15. 06. 21 **Dessert:** Orangencreme	Frühlingssuppe / Früchtekuchen Cevapcici an Paprikasauce Wildreis Glasierte Pfälzerkarotten	Soja-Cevapcici Wildreis Glasierte Pfälzerkarotten
Mittwoch, 16. 06. 21 **Dessert:** Griessflan mit Beerensauce	Gerstensuppe mit Gemüsestreifen / Salatbuffet Rindsbraten Bratkartoffeln Lauchgemüse	Panierter Sellerie Bratkartoffeln Lauchgemüse
Donnerstag, 17. 06. 21 **Dessert:** Ananas-Kiwi-Salat	Brennesselcremesuppe / Gemüsekuchen Schweinsschnitzel an Marsalajus Schupfnudeln Gedämpfte Tomate	Vegi-Burger Schupfnudeln Gedämpfte Tomate
Freitag, 18. 06. 21 **Dessert:** Möslischnitte	Süssmaiscremesuppe / Salatbuffet Fischstäbli (Pazifik) mit Mayonnaise Salzkartoffeln Rahmspinat	Tofu-Kräuterpiccata Salzkartoffeln Rahmspinat
Samstag, 19. 06. 21 **Dessert:** Pfirsich-Aprikosencreme	Gemüsesuppe nach Hausmacher Art Älplermagronen mit Schinken Apfelschnitze	Vegi-Älpler Apfelschnitze
Sonntag, 20. 06. 21 **Dessert:** Meringue mit Rahm	Basler Mehlsuppe Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art Breite Nudeln Pfirsich mit Rahm	Vegi-Geschnetzeltes Breite Nudeln Pfirsich mit Rahm
Wochenhit	**Militärkäseschnitte, kleiner Salatteller**	

Bei uns essen Sie Fleisch aus einheimischer Tierhaltung!
Rinds Entrecôte (PRY)
Trutenfleisch kommt vom Gutsbetrieb Oeschberg Fam. Aregger S.Mathys