

Datum	Mittagessen	Abendessen
MONTAG 29.07.2024	Selleriecrèmesuppe C Saisonsalat Brätkügeli an Rahmsauce C Nüdeli, Vichykarotten C Früchtekorb	Gefüllte Weggli und Gipfeli
DIENSTAG 30.07.2024	Klare Gemüsesuppe C Gemischter Salat Goldgelbe Pouletschenkel C Kräuterjus Lyonerkartoffeln C Fenchel gedünstet Schokoladenflan garniert	Götterspeise Café Complet
MITTWOCH 31.07.2024	Gemüsecrèmesuppe Bunter Blattsalat Schweinsgeschnetzeltes Süss-Sauer Parfümreis, Zuckerbohnen Kompott	Schinken C mit Melone
Nationalfeiertag DONNERSTAG 01.08.2024	Frische Fleischbrühe C mit Einlage Feiertagssalat Rindshohrücken C Sauce Béarnaise Herzoginnenkartoffeln, Gemüsebouquet Früchte	Nachmittag Café und Feiertagsglacé Abend Grillplausch
FREITAG 02.08.2024	Leichte Gerstensuppe Sommersalat Pilztoast mit feinen gemischten Pilzen Caramelcrème C garniert	Früchtewähe mit Streusel Café Complet
SAMSTAG 03.08.2024	Crèmesuppe Italosalat Gefüllte Teigtaschen mit zweierlei Saucen, Reibkäse Kleines Dessert	Birchermüesli Café Complet
SONNTAG 04.08.2024	Kraftbrühe mit Einlage Sonntagssalat Kalbsschulterbraten C Porto-Jus Kartoffelgratin, C Gemüsebouquet Bayrische Crème mit Erdbeeren	Fleisch- und Käseplatte Kuchen Café Complet

„Die Segel bestimmen den Kurs, nicht der Wind!“

Werter Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können
, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Ihr Stütlihus team