

MENÜPLAN 12. Mai bis 18. Mai 2025

KW 20	Vollkost	Vegetarisch
Montag 12.05.25	Selleriecremesuppe Tagessalat Spaghetti an Pesto Rahm Sauce Mit Jungem Blattspinat und Kirschtomaten mit Reibkäse Apfelmus	Selleriecremesuppe Tagessalat Kartoffel Gemüse – Curry Pfanne
Abend	Birchermüesli mit Joghurt, Flocken und Früchten Huusbrot und Kirikäsli	Birchermüesli mit Joghurt, Flocken und Früchten Huusbrot und Kirikäsli
Dienstag 13.05.25	Bouillon mit Gemüsewürfeli Tagessalat Schweinssteak Pizzaiolo Parmesan- Risotto und Italienisches Gemüse Süssmost Creme	Bouillon mit Gemüsewürfeli Tagessalat Peperoni gefüllt mit Couscous, Gemüse und Feta mit Kräuterrahmsauce Süssmost Creme
Abend	Schinkenteller mit verschiedenen Schinken und Melone garniert Tessiner Brot und Butter	Zwieback Auflauf mit Früchten
Mittwoch 14.05.25	Spargelcremesuppe Rinds Schmorbraten an Rotweinsauce Polenta, grüne Bohnen	Spargelcremesuppe Tagessalat Ofenranden mit Creme Fraiche auf Kresse Risotto
Abend	Birnen Wähe mit Rahm garniert	Birnenwähe mit Rahm garniert
Donnerstag 15.05.25	Tagessalat Meat Balls an Rassiger Tomaten Sauce mit Cajun Reis, Grünen Erbsen und Maiskörner Eiskaffeeglace mit Rahm	Currysuppe mit Ingwer Tagessalat Frühlingsrolle Sweet& Sour auf asiatischem Gemüse Eiskaffeeglace mit Rahm
Abend	Apfelstrudel mit Vanille Sauce	Apfelstrudel mit Vanille Sauce
Freitag 16.05.25	Bouillon mit Flädli Tagessalat Pochiertes Fisch Filet mit Tomatenwürfel oder Schweinsragout Schnittlauchkartoffeln, Gedünstete Kefen	Bouillon mit Flädli Tagessalat Spaghetti mit Tomatensauce Rucola und Mozzarella Kugeln
Abend	Gemischter Kalter Teller mit Spargel Huusbrot und Butter	Kartoffelsalat mit Spargeln Radiesli und Ei
Samstag 17.05.25	Maiscremesuppe Tagessalat Truten Schnitzel, Rahmsauce mit Pilzen und Croutons Butter Spätzle mit gedünstetem Wirz	Maiscremesuppe Tagessalat Tartiflette (Gebratene Kartoffeln, Zwiebeln, Petersilien und mit Reblochon überbacken)
Abend	Poulet Wienerli im Teig mit Kabis Salat	Vegi Wienerli mit Kabis Salat
Sonntag 18.05.25	Bouillon mit Käseschnittchen Tagessalat Glarner Netzbraten, Jus Kartoffelstock, Gemüse Bouquet Schokoladen Mousse	Broccoli Cremesuppe Tagessalat Geräuchertes Tofu Ragout (mit Zwiebeln und Knoblauch) Kartoffelstock, Gemüsebouquet Schokoladen Mousse
Abend	Café complet Fleisch, Käse Butter und Konfi Sonntigsbrot	Café complet Käse, Joghurt Butter und Konfi Sonntigsbrot

Wochenhit Montag – Donnerstag: Portion Spargeln mit Sauce Hollandaise, Rohschinken, Menu Salat

Unser Frischfleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. Fisch stammt aus Holland.

Menüänderungen vorbehalten! Unser Brot kommt von der Bäckerei Reichmuth, Glarus oder vom Romers, in Benken und ist bis auf das Toastbrot aus der Schweiz.

Sollte bei Ihnen eine Allergie oder Intoleranz bestehen, melden Sie dies bitte bei unseren Mitarbeitenden.

Auf medizinische Anordnung servieren wir Ihnen gerne eine alternative Spezialkost.