

**Culinariumwoche - Gemeinsam Geniessen**

Datum	Mittagessen	Abendessen
<b>MONTAG</b> 13.06.2022	Crèmesuppe Bunter Regio Salat 🏆 Paniertes Truthahnschnitzel 🏆 Zitrone Frittierte Kräuterkartoffeln 🏆 Kohlrabi 🏆 Früchtekorb	Appenzeller Hefenussgipfel
<b>DIENSTA</b> 14.06.2022	Geröstete Haferflockensuppe Saisonsalat Schweinsgeschnetzeltes 🏆 mit Paprikarahmsauce Spätzli 🏆 Schnittlauchkarotten 🏆 Schoggicreme garniert 🏆	Hausgemachte Fleischsüzli Kräuterbrot 🏆
<b>MITTWOCH</b> 15.06.2022	Bärlauchcrèmesuppe Bratwurst 🏆 mit Salatteller Softeis	Bratenteller 🏆 mit Remouladensauce
<b>DONNERSTAG</b> 16.06.2022	Frische Fleischbrühe mit Einlage Blattsalat mit Kichererbsen Pouletschenkel aus dem Ofen Tricolore - Teigwaren, Broccoli Früchtekorb	Englischer Brotauflauf mit Aprikosensauce
<b>FREITAG</b> 17.06.2022	Crèmesuppe Selleriesalat 🏆 mit Ananas Falafel auf Tomatensauce Savoyarde-Kartoffeln, 🏆 Gemüseplatte Kompott	Russischer Salat mit Schinken 🏆 und Ei 🏆
<b>SAMSTAG</b> 18.06.2022	Klare Gemüsesuppe 🏆 Italienischer Salat Hausgemachte Lasagne Kaffee und Kuchen 🏆	Chäschüechli Schinkengipfeli Brätweggli
<b>SONNTAG</b> 19.06.2022	Kraftbrühe mit Diablotins Sonntagsalat Kalbsrollbraten 🏆 mit Morchelsauce Kartoffelstock, 🏆 Gemüsebouquet Kokosnuss- Mousse 🏆 garniert	Fleisch- und Käseplatte 🏆 Café Complet

*Das wertvollste was wir besitzen, ist unsere Gesundheit.*

Deklaration Fleisch/Geflügel/Wild/Fisch, ausschliesslich Schweiz/Culinarium sofern nicht anders gekennzeichnet.

**Werter Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren**

**Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Ihr Stütlihus team**