Menüplan Woche 35

25. bis 29. August 2025

Hit 1 Ofen-Fenchel dazu Kräuterpolenta mit Mais und Camembert G, L 24.00
Hit 2 Cordon bleu (vom Bio Schwein, CH) dazu Kartoffelsalat A, C, G, L, M 27.00
Hit 3 Griechischer Bauernsalat mit Blattsalat, Feta, Tomaten, Gurken, Zwiebeln & Oliven G, L 22.00
Hit 4 Viele viele bunte Maki's 3 Lachs, 3 Tuna, 3 Gurke, 3 Randen dazu Edamamébohne mit Salz D, F, N 25.00
Birchermüssli mit Rahm A, E, G 11.00

	Menü 1 24.00 ●●● **Teller 1** 20.50	**Menü 2** 22.50 ●●● **Teller 2** 19.00
Montag	Rote Curry-Kokossuppe L ●●● **Rindshackbraten (CH)** A, C, G, L, M mit Jus, Kartoffelpüree und Broccoli	Rote Curry-Kokossuppe L ●●● **Gebackener Karottensalat** E, G mit grünen Linsen, glattblättrige Petersilie, gerösteten Mandeln, Joghurt-Zitronendressing
	Menü 1 24.00 **Teller 1** 20.50	**Menü 2** 22.50 ●●● **Teller 2** 19.00
Dienstag	Wassermelone-Feta-Gurke G an Zitronenvinaigrette ●●● **Pouletbrust (CH) in Panko-Panade** A, C, H an Currysauce mit Bio Basmatireis und Edamamébohnen	Wassermelone-Feta-Gurke G an Zitronenvinaigrette ●●● **Kichererbsen-Gemüsecurry** L mit Granatapfel und Bio Basmatireis
	Menü 1 24.00 ●●● **Teller 1** 20.50	**Menü 2** 22.50 ●●● **Teller 2** 19.00
Mittwoch	Jungsalat mit Brombeeren, Avocado G und Mozzarella ●●● **Rahmschnitzel vom Bio Schwein (CH)** A,C,G mit Pasta und Sommerkarotten	Jungsalat mit Brombeeren, Avocado G und Mozzarella ●●● **Pasta Mediterrana mit Aubergine,** A,C,G Zucchini und getrockneten Tomaten
	Menü 1 24.00 ●●● **Teller 1** 20.50	**Menü 2** 22.50 ●●● **Teller 2** 19.00
Donnerstag	Karottensuppe mit Ingwer G, L ●●● **Adler's hausgemachte Lasagne** A, C, G, L mit Rindshackfleisch (CH)	Karottensuppe mit Ingwer G, L ●●● **Hausgemachte Gemüselasagne** A, C, G, L
	Menü 1 24.00 ●●● **Teller 1** 20.50	**Menü 2** 22.50 ●●● **Teller 2** 19.00
Freitag	Rucolasalat mit Kirschtomaten L, M an italienischer Sauce ●●● **Pouletbrust (CH) an Rotweinsauce** G, L dazu Kartoffelpüree mit Estragon & Karotten	Rucolasalat mit Kirschtomaten L, M an italienischer Sauce ●●● **Rollgerstenrisotto** A, G, L, M mit gebratenen Kräuterseitlingen und Granatapfelvinaigrette

lactosefrei vegetarisch vegan glutenfrei kalorienarm fettarm

A Gluten **B** Krebstiere/crustacean **C** Eier / eggs **D** Fisch / fish **E** Erdnüsse / peanuts **F** Sojabohnen / soy beans
G Milch / milk **H** Schalentiere / shellfish **L** Sellerie / celery **M** Senf / mustard **N** Sesam / sesame **O** Schwefeldioxid / sulfides
P Lupine / lupin **R** Weichtiere / mollus