

	Lunedì 22.05.23	Martedì 23.05.23	Mercoledì 24.05.23	Giovedì 25.05.23	Venerdì 26.05.23	Sabato 27.05.23	Domenica 28.05.23
Antipasto	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Carpaccio di manzo
Zuppa	Crema di piselli gialli	Zuppa gulasch	Passata di broccoli	Crema di avena	Crema di pomodoro al basilico	Minestra di riso	Crema di asparagi
Menu 1	Scaloppina di vitello saltata Salsa agli champignon Patate crocchette Zucchine alla provenzale	Scaloppina di tacchino alla griglia ^(AR) Salsa Barbecue Patate soffiate Romanesco	Fricassee di vitello alla crema Patate crocchette Zucchine saltate	Cordon bleu di maiale Patate alla lionese Sedano al vapore	Bistecca di manzo ai ferri Burro al rosmarino Riso profumato Jasmine Taccole	Prosciutto paesano affumicato arrosto Insalata di patate Pomodoro al forno	Filetto di maiale arrosto con Jus al tartufo Patata al cartoccio Asparagi verdi e bianchi
Menu 2	Filetto di passera affogato con Salsa all'arancia Patate crocchette Zucchine alla provenzale	Filetto di orata al vapore di erbe Salsa all'aneto Patate soffiate Romanesco	Tortino di pesce con Salsa allo zafferano Patate crocchette Zucchine saltate	Filettini di triglia con salsa al pomodoro e basilico Patate alla lionese Sedano al vapore	Gamberoni al curry rosso Thai Riso profumato Jasmine Taccole	Milanese di limanda con Salsa tartara Insalata di patate Pomodoro al forno	Filetto di sampietro saltato Salsa olandese Patata al cartoccio Asparagi verdi e bianchi
Menu 3	Penne con Salsa arrabbiata	Farfalle con Salsa alle verdure e zafferano	Indivia gratinata al prosciutto	Orzotto con salsiccia e zucchine	Gnocchetti sardi con Salsa al gorgonzola sedano e pancetta	Tagliatelle con Salsa ai gallinacci	
Menu 4	Frittata al formaggio	Ceci in umido alla mediterranea Patate naturali	Scaloppe di quorn grigliate con Salsa ai pomodori speziata	Asparagi alla milanese Patate naturali	Polpettine di ceci "Falafel" con Salsa allo yogurt e cetrioli "Tzatziki"	Tortilla di patate iberica Maionese alle erbe	
Dessert	Savarin al te verde con crema al limone	Coppa gelato con amarene sciropate	Torta di mele all'americana con panna	Pera al vino rosso	Berliner ripieno	Gelato al caramello salato con Baileys	Crema alla vaniglia Composta di albicocche

**= Può essere stato prodotto con antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali / Kann mit Antibiotika und u/o andere Antimikrobiischen Substanzen produziert sein um die Leistungen den Tieren zu fördern.

***= Può essere stato prodotto con sostanze contenenti ormoni per aumentare le prestazioni degli animali / Kann mit Hormonhaltigen Substanzen produziert sein um die Leistung der Tiere zu fördern.

La carne è di provenienza Svizzera se non dichiarato diversamente/Das Fleisch ist von Schweizer Herkunft wenn nicht anders deklariert

	Montag 22.05.23	Dienstag 23.05.23	Mittwoch 24.05.23	Donnerstag 25.05.23	Freitag 26.05.23	Samstag 27.05.23	Sonntag 28.05.23
Vorspeise	<i>Salatbuffet</i>	<i>Salatbuffet</i>	<i>Salatbuffet</i>	<i>Salatbuffet</i>	<i>Salatbuffet</i>	<i>Salatbuffet</i>	<i>Carpaccio di manzo</i>
Suppe	<i>Gelberbsensuppe</i>	<i>Gulaschsuppe</i>	<i>Pürierte Broccolisuppe</i>	<i>Hafercreme</i>	<i>Tomaten- Basilicumcreme</i>	<i>Reissuppe</i>	<i>Spargelcreme</i>
Menu 1	<i>Gebratenes Kalbsschnitzel Champignonsauce Kartoffel-Kroketten Zucchini nach Provenzalischer Art</i>	<i>Gegrilltes Truthahnschnitzel^(AR) Barbecue Sauce Pommes Soufflees Romanesco</i>	<i>Kalbs Rahmfrikassee Kartoffel-Kroketten Gebratene Zucchini</i>	<i>Schweine Cordonbleu Lyoner Kartoffeln Gedämpfter Sellerie</i>	<i>Gegrilltes Rindssteak Rosmarinbutter Parfümreis Kefen</i>	<i>Gebratener Bauernschinken Kartoffelsalat Gebackene Tomate</i>	<i>Gebratenes Schweinefilet mit Trüffeljus Folienkartoffel Güner und weisser Spargel</i>
Menu 2	<i>Pochiertes Flunderfilet mit Orangensauce Kartoffel-Kroketten Zucchini nach Provenzalischer Art</i>	<i>Goldbrassenfilet an Kräuter Gedämpft Dillsauce Pommes Soufflees Romanesco</i>	<i>Fischtörtchen mit Safransauce Kartoffel-Kroketten Gebratene Zucchini</i>	<i>Rotbarbenfilet mit Tomaten- Basilikumsauce Lyoner Kartoffeln Gedämpfter Sellerie</i>	<i>Riesengarnelen an Rote-Thaicurry Parfümreis Kefen</i>	<i>Paniertes Rotzungenfilet mit Tartaresauce Kartoffelsalat Gebackene Tomate</i>	<i>Gebratenes Peterfischfilet Hollandaise Sauce Folienkartoffel Güner und weisser Spargel</i>
Menu 3	<i>Penne mit Arrabbiata Sauce</i>	<i>Farfalle mit Safran-Gemüsesauce</i>	<i>Gratinierter Chicorée an Schinken</i>	<i>Gerstenrisotto mit Würstchen und Zucchini</i>	<i>Kleine Muschelpasta mit Gorgonzolasauce mit Sellerie und Speck</i>	<i>Tagliatelle mit Pfifferlingsauce</i>	
Menu 4	<i>"Frittata" mit Käse</i>	<i>Kichererbsen nach mediterraner Art Salzkartoffeln</i>	<i>Gegrillte Quorn Schnitzel mit Würzige Tomatensalsa</i>	<i>Spargeln nach Mailänder Art Salzkartoffeln</i>	<i>Kichererbsen- Bouletten "Falafel" mit Joghurt-Gurkensauce "Tzatziki"</i>	<i>Iberische Kartoffel- Tortilla Kräutermayonnaise</i>	
Dessert	<i>Grüntee-Savarin mit Zitronencreme</i>	<i>Eiscoupe mit eingelegten Sauerkirschen</i>	<i>Apfeltorte nach Amerikanischer Art mit Rahm</i>	<i>Rotweibirne</i>	<i>Berliner Krapfen</i>	<i>Gesalzenes Karamelleis mit Baileys</i>	<i>Vanillecreme Aprikosenkompott</i>

**= Può essere stato prodotto con antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali / Kann mit Antibiotika und u/o andere Antimikrobischen Substanzen produziert sein um die Leistungen den Tieren zu fördern.

***= Può essere stato prodotto con sostanze contenenti ormoni per aumentare le prestazioni degli animali / Kann mit Hormonhaltigen Substanzen produziert sein um die Leistung der Tiere zu fördern.

La carne è di provenienza Svizzera se non dichiarato diversamente/ Das Fleisch ist von Schweizer Herkunft wenn nicht anders deklariert