

	Lunedì 12.07.21	Martedì 13.07.21	Mercoledì 14.07.21	Giovedì 15.07.21	Venerdì 16.07.21	Sabato 17.07.21	Domenica 18.07.21
Antipasto	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Buffet di insalate	Vitello tonnato
Zuppa	Crema di spelta	Brodo di manzo straciatella	Zuppa contadina	Crema vellutata di sedano	Crema di piselli verdi	Minestra di avena	Vichissoise fredda
Menu 1	Spiedino di pollo con salsa di arachidi Riso profumato Jasmine Verdure saltate alla soia e sesamo	Luganighetta nostrana grigliata Jus al rosmarino Patate rosolate Broccoli al vapore	Bistecca di manzo ai ferri Burro al pepe nero Insalata di patate Verdure grigliate	Gulasch di maiale alla viennese Tagliatelle all'uovo Piselli croccanti	Brasato di manzo con pancetta e crostini Polenta gratinata Finocchio brasato	Spiedino di carne alla griglia** Insalata di cornetti Zucchine alla provenzale	Costolette d'agnello in crosta di erbe (AUS),** Jus al timo Schiacciata di patate alla senape e rosmarino Giardiniera di verdure
Menu 2	Filetto di branzino al vapore Salsa alle erbe Riso profumato Jasmine Verdure saltate alla soia e sesamo	Filetto di trota al vapore Coulis di peperoni Patate rosolate Broccoli al vapore	Bocconcini di luciopeperca in pastella con Salsa aioli Insalata di patate Verdure grigliate	Merluzzo confit all'extravergine e olive taggiasche Salsa spumosa all'aglio Tagliatelle all'uovo Piselli croccanti	Bistecca di pesce spada alla griglia Guazzetto mediterraneo Polenta gratinata Finocchio brasato	Gamberoni saltati Salsa al basilico Patate lesse Zucchine alla provenzale	Grigliata mista di pesce Schiacciata di patate alla senape e rosmarino Giardiniera di verdure
Menu 3	Fusilli integrali con Pesto rosso	Paccheri con Ragù di pomodorini e burrata	Risotto al Prosecco	Penne con Salsa amatriciana	Cannelloni di ricotta e spinaci	Linguine con Pesto di basilico	
Menu 4	Risotto alla milanese	Omelette al formaggio	Lasagne vegetariane con spinaci e pomodoro	Ceci in umido alla mediterranea Patate naturali	Noodles asiatici con Salsa alle verdure e funghi speziata	Melanzane alla parmigiana	
Dessert	Composizione di frutta fresca	Mela cotta al forno con Gelato alla vaniglia	Coppa Dänemark	Tortino al gianduia	Crema di mirtilli	Anguria fresca	Torta di ricotta

**= 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 12.07.21	Dienstag 13.07.21	Mittwoch 14.07.21	Donnerstag 15.07.21	Freitag 16.07.21	Samstag 17.07.21	Sonntag 18.07.21
Vorspeise	<i>Salatbuffet</i>	<i>Salatbuffet</i>	<i>Salatbuffet</i>	<i>Salatbuffet</i>	<i>Salatbuffet</i>	<i>Salatbuffet</i>	<i>Vitello tonnato</i>
Suppe	<i>Dinkelcreme</i>	<i>Rindsbrühe Stracciatella</i>	<i>Bauernsuppe</i>	<i>Sellerie-Creme- Veloutee</i>	<i>Grüne Erbsencreme</i>	<i>Hafersuppe</i>	<i>Kalte Vichissoise</i>
Menu 1	<i>Pouletspiesschen mit Erdnusssauce Parfümreis Gebratenes Gemüse an Soja und Sesam</i>	<i>Gegrilltes einheimisches Würstchen Rosmarinsauce Gebratene Kartoffeln Gedämpfte Broccoli</i>	<i>Gegrilltes Rindssteak Schwarzpfeffer-Butter Kartoffelsalat Gegrilltes Gemüse</i>	<i>Schweinegulasch nach Wienerart Eiernudeln Junge Erbsen</i>	<i>Rindsschmorbraten mit Speck und Crostini Gratinierte Polenta Geschmorter Fenchel</i>	<i>Gegrilltes Fleischspiesschen** Hörnlisalat Zucchini nach Provenzalischer Art</i>	<i>Lammkotelettes in Kräuterkruste(AUS),** Thymiansauce Kartoffelstampf an Senf und Rosmarin Gemüsemischung</i>
Menu 2	<i>Gedämpftes Wolfsbarschfilet Kräutersauce Parfümreis Gebratenes Gemüse an Soja und Sesam</i>	<i>Gedämpftes Forellenfilet Paprikacoulis Gebratene Kartoffeln Gedämpfte Broccoli</i>	<i>Zanderhäppchen in Backteig mit Aiolisauce Kartoffelsalat Gegrilltes Gemüse</i>	<i>Kabeljau in Olivenöl konfiert mit Taggiasca Oliven Schaumige Knoblauchsauce Eiernudeln Junge Erbsen</i>	<i>Gegrilltes Schwertfisch-Steack Mediterraner Tomatensud Gratinierte Polenta Geschmorter Fenchel</i>	<i>Gebratene Riesengarnelen Basilikumsauce Salzkartoffeln Zucchini nach Provenzalischer Art</i>	<i>Gegrillter Fischsteller Kartoffelstampf an Senf und Rosmarin Gemüsemischung</i>
Menu 3	<i>Vollkornfusilli mit rotem Pesto</i>	<i>Paccheri Pasta mit Tomatenragout und Burrata</i>	<i>Risotto an Prosecco</i>	<i>Penne mit Speck-Zwiebel- Tomatensauce</i>	<i>Cannelloni mit Spinat und Ricotta</i>	<i>Linguine mit Basilikumpesto</i>	
Menu 4	<i>Risotto nach Mailänder Art</i>	<i>Käseomelette</i>	<i>Vegetarische Lasagne mit Spinat und Tomate</i>	<i>Kichererbsen nach mediterraner Art Salzkartoffeln</i>	<i>Asiatische Nudeln mit Würziger Gemüse- Pilzsauce</i>	<i>Auberginen nach Parmesaner Art</i>	
Dessert	<i>Frische Fruchtkomposition</i>	<i>Gebackener Apfel mit Vanilleeis</i>	<i>Eiscoupe Dänemark</i>	<i>Nougat Törtchen</i>	<i>Blaubeerencreme</i>	<i>Frische Wassermelone</i>	<i>Quarktorte</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