

	Lunedì 19.08.24	Martedì 20.08.24	Mercoledì 21.08.24	Giovedì 22.08.24	Venerdì 23.08.24	Sabato 24.08.24	Domenica 25.08.24
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 stracciatella	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	Costoletta di maiale ai ferri# Burro alle erbe Patate gratinate 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	Merluzzo confit all'extravergine e olive taggiasche 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 luccio perca in pastella con Salsa aioli Insalata di patate Verdure grigliate	Filetto di branzino al vapore 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 gratinate 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 carne	Linguine con Pesto di basilico☐	
Menu 4	Verdure grigliate con Tomino impanato	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 a l forno 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, Le preparazioni a base di pane sono prodotte in Svizzera, le eccezioni sono dichiarate separatamente

	Montag 19.08.24	Dienstag 20.08.24	Mittwoch 21.08.24	Donnerstag 22.08.24	Freitag 23.08.24	Samstag 24.08.24	Sonntag 25.08.24
Vorspeise	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Vitello tonnato
Suppe	Dinkelcreme	Rindsbrühe Stracciatella	Bauernsuppe	Sellerie-Creme- Veloutee	Grüne Erbsencreme	Hafersuppe	Kalte Vichissoise
Menu 1	Pouletspiesschen mit Erdnusssauce Parfümreis Gebratenes Gemüse an Soja und Sesam	Gegrilltes einheimisches Würstchen# Rosmarinsauce Gebratene Kartoffeln Gedämpfte Broccoli	Gegrilltes Rindssteak Schwarzpfeffer-Butter Kartoffelsalat Gegrilltes Gemüse	Schweinegulasch nach Wienerart# Eiernudeln Junge Erbsen	Rindsschmorbraten mit Speck und Crostini# Gratinierte Polenta Geschmorter Fenchel	Gegrilltes Schweinekotelette# Kräuterbutter Kartoffel Gratin Zucchini nach Provenzalischer Art	Lammkotelettes in Kräuterkruste <sup>(AUS),**</sup> Thymiansauce Kartoffelstampf an Senf und Rosmarin Gemüsemischung
Menu 2	Kabeljau in Olivenöl konfiert mit Taggiasca Oliven Kräutersauce Parfümreis Gebratenes Gemüse an Soja und Sesam	Gedämpftes Forellenfilet Paprikacoulis Gebratene Kartoffeln Gedämpfte Broccoli	Zanderhäppchen in Backteig mit Aiolisauce Kartoffelsalat Gegrilltes Gemüse	Gedämpftes Wolfsbarschfilet Schaumige Knoblauchsauce Eiernudeln Junge Erbsen	Gegrilltes Schwertfisch-Steak Mediterraner Tomatensud Gratinierte Polenta Geschmorter Fenchel	Gebratene Riesengarnelen Basilikumsauce Kartoffel Gratin Zucchini nach Provenzalischer Art	Gegrillter Fischsteller Kartoffelstampf an Senf und Rosmarin Gemüsemischung
Menu 3	Vollkornfusilli mit rotem Pesto	Paccheri Pasta mit Tomatenragout und Burrata	Risotto an Prosecco	Penne mit Speck-Zwiebel- Tomatensauce	Fleischcannelloni	Linguine mit Basilikumpesto	
Menu 4	Gegrilltes Gemüse mit Panierter Tommkäse	Käseomelette	Vegetarische Lasagne mit Spinat und Tomate	Kichererbsen nach mediterraner Art Salzkartoffeln	Asiatische Nudeln mit Würziger Gemüse- Pilzsauce	Auberginen nach Parmesaner Art	
Dessert	Frische Fruchtkomposition	Gebackener Apfel Vanilleeis	Eiscoupe Dänemark	Nougat Törtchen	Blaubeerencreme	Frische Wassermelone	Quarktorte

\*\*= 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, Le preparazioni a base di pane sono prodotte in Svizzera, le eccezioni sono dichiarate separatamente