








## Eine kulinarische Europareise

Essenzeiten: Frühstück 8.00-10.00 Uhr Mittagessen 12.00-14.00 Uhr Kaffeetrinken 14.30-16.00 Uhr Abendessen 17.30-19.00 Uhr

29. KW	<b>Spanien</b> 	<b>Schweiz</b> 	<b>Frankreich</b> 	<b>Griechenland</b> 	<b>Dänemark</b> 	<b>Italien</b> 	<b>Österreich</b> 
	<b>Montag</b> <b>19.07.2021</b>	<b>Dienstag</b> <b>20.07.2021</b>	<b>Mittwoch</b> <b>21.07.2021</b>	<b>Donnerstag</b> <b>22.07.2021</b>	<b>Freitag</b> <b>23.07.2021</b>	<b>Samstag</b> <b>24.07.2021</b>	<b>Sonntag</b> <b>25.07.2021</b>
Vorspeise	Olivensalat	Bunter gemischter Salat	Feldsalat mit Kräuterdressing, Croutons <sup>Aa</sup>	Krautsalat	Eisbergsalat mit Karotte	Rucola-Salat mit Walnuss <sup>Ha</sup> und Senf-Dressing <sup>J, G</sup>	Rettich Salat
Menü 1	<b>Spanische Paella</b> (Safranreis mit Muscheln, Shrimps u. Seelachs <sup>D, B</sup> und Erbsen)	<b>Geschnetzeltes „Züricher Art“</b> , Kartoffelrösti <sup>Aa, C</sup> und Creme fraiche <sup>G</sup>	<b>Hähnchenfilet „Provencial“</b> mit Ratatouille, dazu Reis	<b>Geflügel-Gyros mit Tzaziki</b> , dazu Ofen-Pommes-Frites	<b>Dänischer Heringstopf</b> <sup>D, G</sup> mit Bratkartoffeln	<b>Italienische Minestrone</b> mit Nudeln <sup>Aa</sup>	<b>Wiener Tafelspitz</b> , Meerrettichsauce <sup>G</sup> , grüne Bohnen und Kartoffeln
Menü 2	<b>Spanisches Kartoffel-Omelette</b> <sup>C</sup>	<b>„Kässpätzle“</b> mit knusprigen Zwiebeln <sup>Aa, G</sup>	<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren und Baguette	<b>Überbackener Fetakäse</b> <sup>G</sup> mit Oliven und Tomaten	<b>Dänischer Sahne-Milchreis</b> <sup>G</sup> mit roter Grütze	<b>Gnocchi</b> <sup>Aa</sup> mit Rahmsauce <sup>G</sup> , Schwarzwurzeln und Mais	<b>Marillenknoedel</b> mit Vanillesauce <sup>Aa, C, G</sup>
Passierte Kost	Seelachs <sup>D</sup> , Erbsen, Püree <sup>G</sup>	Geschnetzeltes, Püree <sup>G</sup> dazu Creme fraiche <sup>G</sup>	Hähnchen, Ratatouille, Püree <sup>G</sup>	Geflügel- Gyros, Püree <sup>G</sup>	Grießbrei <sup>Aa, G</sup> mit Beerensauce	Italienische Minestrone	Tafelspitz, Bohnen, Püree <sup>G</sup> , Sauce <sup>G</sup>
Dessert	Orangencreme <sup>G</sup>	Caramelknöpfli <sup>G</sup>	Mousse au chocolat <sup>G</sup>	Griechischer Joghurt mit Honig <sup>G</sup>	Dänisches Apfeldessert mit Vanillesauce <sup>G</sup>	Mascarpone mit Erdbeeren <sup>G</sup>	Eistöpfchen <sup>G</sup>
Kuchen	Mandelkuchen <sup>Ha, Aa, C</sup>	Apfelkuchen <sup>Aa, C</sup> mit Sahne <sup>G</sup>	Biskuitrolle <sup>Aa, C, G</sup>	Griechischer Grießkuchen <sup>Aa, C, G</sup>	Minispritzgebäck <sup>Aa, C</sup>	Zitronenschnitte <sup>Aa, C</sup>	Bienenstich <sup>Ha, C, Aa</sup>
Abendbeigabe		Schweizer Wurstsalat <sup>2, 3</sup>		Bauernsalat <sup>G</sup> (Tomate, Gurke, Paprika, Feta)			Räucherlachs <sup>D</sup>

**Die Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an das Küchenteam oder die Leitung!**

Wir verwenden ausschließlich Reis, Nudeln (außer Ravioli, Tortellini und Maultaschen) und Kartoffeln (außer Gnocchi, Rösti, Schupfnudeln, Klöße und Süßkartoffeln) aus kontrolliert biologischem Anbau.

