

## Menüplan Woche 13. – 19. Mai 2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Mittag &amp; Abend</b>	<b>Mittag &amp; Abend</b>	<b>Mittag &amp; Abend</b>	<b>Mittag &amp; Abend</b>	<b>Mittag &amp; Abend</b>	<b>Mittag &amp; Abend</b>	<b>Mittag &amp; Abend</b>
Bunter Salat ***	Maiscremesuppe ***	Bunter Salat ***	Tomatencremesuppe mit Basilikum ***	Bunter Salat ***	Selleriesuppe ***	Bunter Salat ***
Hausgemachte Lasagne ***	Rindshacksteak auf Peperonata Pilawreis ***	Käse- Lauchwähe ***	Schweinsgeschnetzeltes an Birnen-Senfsauce Teigwaren und Gemüse ***	Risotto mit Tomaten, Rohschinken und Walliser Bergkäse ***	Rotes Thai-Curry mit Tofu ***	Schnitzel vom Schwein Petersilienkartoffeln Preiselbeeren ***
Glace	Joghurt-Mousse	Meringues mit Rahm	Vanillecreme mit frischen Erdbeeren	Aprikosenkompott	Sorbet	Apfelstrudel

### 3- Gang Menü CHF 25.00

Mittagessen findet um 12.00 Uhr und das Abendessen um 18.15 Uhr statt, in unserem Selbstbedienungsrestaurant.

Wir bitten um **Anmeldung** zu den Mahlzeiten bis **spätestens 10.00 Uhr** an der Reception, unter 027 921 16 66 – 2 oder an [info@haus-schoenstatt.ch](mailto:info@haus-schoenstatt.ch) – bitte geben Sie uns Ernährungsweisen wie vegetarisch oder vegan sowie Intoleranzen bei der Anmeldung an, unser Küchenteam wird das Menü dementsprechend für Sie anpassen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Herkunft Fleisch/Fisch - Rind: Schweiz, Australien, Südamerika – Schwein: Schweiz – Lamm: Schweiz, Neuseeland – Poulet: Schweiz, Südamerika – Fisch: Schweiz, Europa, Atlantik, Pazifik