

MENÙ

06.01–12.01.2025



PRANZO

LUNEDI

brodo vegetale con crostini di pasta fritta
o insalata mista con uova
gulasch di quorn all'ungherese
con dadini di patate e peperoni
riso pilaf, fagiolini bio verdi

MERCOLEDI

brodo chiaro di verdure
o insalata mista con fiocchi di latte
arrosto di tofu bio fatto in casa
salsa ai funghi porcini
gnocchi alla romana, peperonata

VENERDI

zuppa cremosa di verdure
o insalata mista con formaggio fresco
filetto di merluzzo d'Alaska con crosta alle erbe
o zucchine gratinate, salsa al limone
grano tenero al vapore con dadini di verdure
porri

DOMENICA

zuppa cremosa di pastinaca
o insalata mista con feta
arrosto di spalla di vitello
o arrosto di noci e verdure
salsa ai funghi porcini
pappardelle, verdure delicate

MARTEDI

zuppa cremosa alle erbe
o insalata mista con rotolini di Sbrinz
cotoletta di verdure
salsa alla panna
pasta al burra, piselli e carote bio

GIOVEDI

zuppa di barbabietole
o insalata mista con perline di mozzarella
cosce di pollo
o cordon bleu di verdure
patate arrosto
verdure grigliate stile country

SABATO

zuppa di pomodoro e arancia
o insalata mista con parmigiano
variazioni vegetariane
salsa dip
fagottini di patate, cavolo rapa



Informazioni sugli ingredienti dei nostri piatti che possono causare allergie o intolleranze, possono essere richieste al nostro personale.

MENÜ

06.01–12.01.2025



CENA

LUNEDI

insalata di tonno
focaccia al pomodoro

MARTEDI

strudel di mele
salsa alla vaniglia

MERCOLEDI

älpler magronen con cipolle arrostiti
e composta di mele

GIOVEDI

crostone di formaggio zywysig
piccola insalata mista

VENERDI

stufato di lenticchie alla spagnola
con salsiccia chorizo
focaccia all'origano

SABATO

vol-au-vent di pasta sfoglia
ripieni di ragù di funghi e verdure

DOMENICA

granchi di Zurigo con senape
insalata di patate



Informazioni sugli ingredienti dei nostri piatti che possono causare allergie o intolleranze, possono essere richieste al nostro personale.