

Menü I

Menü II (Vegetarisch)

Montag, 17.02.25
Mittag Fleischig
 Kürbissuppe
 Hackbraten an Gemüsesauce
 serviert mit Kartoffelstock und Letscho Gemüse
 Zwetschgencreme

Abend Milchig
 Suppe
 Polenta-Pizza mit mediterranem Gemüse belegt
 Tee, Kaffee

Kürbissuppe
 Gemüseragout
 serviert im Reising
 Zwetschgencreme

Suppe
 Süsse Wähe mit Rahm
 Tee, Kaffee

Dienstag, 18.02.25
Mittag Milchig
 Tomatenessenz
 Fischfilets Bordolaise auf Artischockencreme
 serviert mit Butterreis und Gemüse
 Bananensplit

Abend Milchig
 Suppe
 Gschwelti mit Käseauswahl
 Tee, Kaffee

Tomatenessenz
 Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung
 auf Tomatenspiegel
 Bananensplit

Suppe
 Apfelwähe mit Rahm
 Tee, Kaffee

Mittwoch, 19.02.25
Mittag Fleischig
 Kohlrabisuppe
 im Olivenöl poelierte Pouletbrust
 serviert mit Bulgur Pilav und Gemüse
 Fruchtekuchen

Abend Milchig
 Suppe
 Gnocchi an Rahmsauce mit sautierten Pilzen
 Tee, Kaffee

Kohlrabisuppe
 Gegrillte Zucchini
 serviert mit Getreiderisotto
 Fruchtekuchen

Suppe
 Griessbrei mit Zimtzucker und Frucht Kompott
 Tee, Kaffee

Donnerstag, 20.02.25
Mittag Fleischig
 Zucchettisuppe
 Wienerschnitzel mit Preiselbeeren
 serviert mit Pommes frites und Gemüse
 Schoggiträumli

Abend Milchig
 Suppe
 Salzige Crêpes mit Lachs und Salatgarnitur
 Tee, Kaffee

Zucchettisuppe
 Spaghetti an Basilikumsauce
 garniert mit gemahlene Cashewkernen
 Schoggiträumli

Suppe
 Zwetschgenjalousie
 Tee, Kaffee

Freitag, 21.02.25
Mittag Milchig
 Spinatcremesuppe
 Latkes
 mit Schnittlauchquark und Apfelmus
 Fruchtekorb

Spinatcremesuppe
 Sweet-Corn-Risotto
 mit Grana Padano
 Fruchtekorb

Lachstatar
 Shabbessuppe
 Kalbsbraten an Steinpilzjus
 serviert mit Polenta und buntem Gemüse
 Dessert Surprise

Samstag, 22.02.25
Mittag Fleischig
 Bouillon, Gefilte Fisch
 Rindsgulasch Grossmutter Art
 serviert mit Kiegel und marktfrischem Gemüse
 Zitrusfruchtsalat

Abend Milchig
 Avocadosalat mit getrockneten Tomaten
 Kaffee, Tee

Sonntag, 23.02.25
Mittag Milchig
 Gemüsecremesuppe
 Frittierte Eglifilets im Bierteig
 serviert mit Salzkartoffeln und marktfrischem Gemüse
 Cheesecake

Gemüsecremesuppe
 Falaffel an Jogurt Dip
 serviert mit Israelisalat
 Cheesecake

Suppe
 Wurstsalat garniert
 Tee, Kaffee

Suppe
 Vegi Tatar
 Tee, Kaffee

Fleischherkunft: FR, Geflügel: FR, UK, unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über die Fischherkunft und Fangmethode
 Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage

Menuplan

Woche 8

17.02. bis 23.02.2025

RESTAURANT RIMON

ר'מון

Frühstück: 07.30 - 09.30 Uhr
Mittagessen: 12.00 Uhr
Abendessen: 18.00 Uhr

