

TAGESMENÜ FREITAG

20. Mai 2022

Bunter Blattsalat ¹¹

Hobelgemüse | Kernen

Weisser Spargel

Bärlauchmayo ¹ | Bundkarotten | Ofenkartoffel

oder

Kalbs Involtini mit Kräuterfrischkäse ⁷

Rosmarinkartoffel | Frühlingsgemüse | Zitronenjus

Saftiger Schokoladenkuchen ¹¹⁷

Vanilleglace ⁷ | Passionsfruchtgel

DAILY MENU FRIDAY

20. May 2022

Mixed leaf salad ¹¹

chopped vegetables | seeds

Two-colored asparagus

wild garlic mayo ¹ | carrots | baked potato

or

Veal involtini with herb cream cheese ⁷

rosemary potatoes | spring vegetables | lemon jus

Chocolate cake ¹¹⁷

vanilla ice cream ⁷ | passion fruit gel

Herkunftshinweis/origin information – Kalb/veal: CH

Allergene/allergens:

1=Eier/eggs | 2=Erdnüsse/peanuts | 3=Fisch/fish | 4=Gluten/gluten | 5=Krebstiere/crustaceans
6=Lupine/lupin | 7=Laktose/lactose | 8=Nüsse/nuts | 9=Schwefel/sulphites | 10=Sellerie/cellery
11=Senf/mustard | 12=Sesam/sesame | 13=Soja/soya | 14=Weichtiere/molluscs