

## Verpflegungsangebot Teilnehmer und Staff

	<b>Mittagessen, 11 bis 14 Uhr</b>	<b>Nachessen, 18 bis 20 Uhr</b>
<b>Mittwoch, 17. Juli 2024</b>		Rindsragout mit Kartoffelstock und Mischgemüse
Vegi:		Quornragout mit Kartoffelstock und Mischgemüse
Dessert:		Diverse Cornets
<b>Donnerstag, 18. Juli 2024</b>	Riz Casimir (Poulet- geschnetzeltes an Currysauce und Reis)	Lasagne Bolognese mit Salat
Vegi:	Mischgemüsecurry mit Reis	Mischgemüselasagne mit Salat
Dessert:	Früchte	Schoggimousse im Glas
<b>Freitag, 19. Juli 2024</b>	Penne Bolognese mit Reibkäse	Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Spätzli und Mischgemüse
Vegi:	Penne mit Tomaten- Rahmsauce und Reibkäse	Spätzlipfanne mit Mischgemüse
Dessert:	Früchte	Diverse Cornets
<b>Samstag, 20. Juli 2024</b>	Reispfanne mit Mischgemüse und Pouletgeschnetzeltes	Äplermagronen mit Klöpfer (geschnitten) und Salat
Vegi:	Reispfanne mit Mischgemüse und Tofugeschnetzeltes	Äplermagronen und Salat
Dessert:	Früchte	Schoggimousse im Glas
<b>Sonntag, 21. Juli 2024</b>	Tortellini mit Fleischfüllung an Tomatensauce, Reibkäse und Mischgemüse	
Vegi:	Tortellini mit Tomatensauce, Reibkäse und Mischgemüse	
Dessert:	Früchte	

Zu jeder Mahlzeit wird Brot serviert. Salatsaucen: French und Italienne.  
Gemüse: Erbsen, Karotten, Broccoli und Zucchetti. Keine Pilze, Peperoni und  
Zwiebeln!

Zu jeder Mahlzeit wird kalter Tee (leicht gesüsst) und Wasser abgegeben.  
Es gibt 2 Fass-Strassen und die Teilnehmer/Staff bringen die gebrauchten  
Teller und Bestecke selber an die Abräumstation.

Kosten pro Menu: CHF 23.-

Stand. 07.12.2023/GÖL