

Menuplan

17.02.25 - 23.02.25

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 17. Februar	Süsskartoffelsuppe, Speckzwetschgen Salat Falsches Kablbskotelett "Pojarski" Kartoffelstock, Mischgemüse Bananenshake	Süsskartoffelsuppe, Zwetschgen Salat Vegetarische Bratwurst, Zwiebelsauce Kartoffelstock, Mischgemüse Bananenshake	Sämiger Milchreis Zimt-Zucker Kaffee und Milch
Dienstag 18. Februar	Rindsbouillon mit Einlage Salat Spanischer Eierkuchen Gemüse, Käse, Kräuter Mango-Maracuja-Schnitte	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Spanischer Eierkuchen Gemüse, Käse, Kräuter Mango-Maracuja-Schnitte	Huusmacher Fleischweggen Apfel-Randensalat Kaffee und Milch
Mittwoch 19. Februar	Grünkernsuppe Salat Pouletgesch., Orangen-Senfsauce gemischter Wildreis, Krautstiel Tirolercake	Grünkernsuppe Salat Quorngeschn. Orangen-Senfsauce gemischter Wildreis, Krautstiel Tirolercake	Griechischer Hirtenjoghurt Honigfeigen Einback und Butter Kaffee und Milch
Donnerstag 20. Februar	Brokkolicremesuppe Salat Lammragout, Kokos-Currysauce Bandnudeln, Kefen-Kirschtomaten Panna Cotta mit Fruchtsauce	Brokkolicremesuppe Salat Gemüseragout, Kokos-Currysauce Bandnudeln, Kefen-Kirschtomaten Panna Cotta mit Fruchtsauce	Pouletbrüstli, Kräuterbutter delikater Kartoffelsalat Kümmelbrot und Butter Kaffee und Milch
Freitag 21. Februar	Haferbreisuppe Salat Winterkabeljau, Weissweinsauce Ratatouille, Kartoffel-Gnocchi Zitronencake	Haferbreisuppe Salat Gemüseschnitzel Ratatouille, Kartoffel-Gnocchi Zitronencake	"Zwei auf eins" herzhafte Fruchtwehä Zimtschlagrahm Kaffee und Milch
Samstag 22. Februar	Gerstensuppe Salat Auberginen-Lasagne "Parmigiana" Tomaten, Parmesan, Kräuter Vanillecornet	Gerstensuppe Salat Auberginen-Lasagne "Parmigiana" Tomaten, Parmesan, Kräuter Vanillecornet	Pizza in Ringform "Donut" Tomaten, Mozzarella, Kräuter Weisskohl- und Blattsalat Kaffee und Milch
Sonntag 23. Februar	Weissweinsuppe Salat Schweinshals gefüllt mit Saucisson Kartoffel-Apfelgratin, Vichy-Rüebli Schokoküechli, Sauerkirschkompott	Weissweinsuppe Salat Gebackener Käse, Tomatensauce Kartoffel-Apfelgratin, Vichy-Rüebli Schokoküechli, Sauerkirschkompott	Knusprige Apfelringe Vanillesauce Eiercognacrahm Kaffee und Milch
Ausweich- Menü	Gebratener Fleischkäse, Spiegelei Braune Sauce Brätlerkartoffeln Mischgemüse	In unseren Gerichten können alle 14 Hauptallergene enthalten sein. Für Auskünfte steht Ihnen gerne die Leitung Gastronomie zu Verfügung. Beim Abendessen werden Fleischkomponenten von der Küche durch vegetarische Komponenten ersetzt.	Grundsätzlich verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz, Ausnahmen sind: Lammragout: Irland Fisch: Skrei/Wildfang NO Schleppnetze