

Menuplan

24.02.25 - 02.03.25

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 24. Februar	Gemüsecremesuppe Salat Poulet-Cordon bleu Pommes-Ringli, Kräutertomate Caramelköppli mit Rahm	Gemüsecremesuppe Salat Kohlrabi-Cordon bleu Pommes-Ringli, Kräutertomate Caramelköppli mit Rahm	Milchreistätschli warmes Himbeerkompott Kaffee und Milch
Dienstag 25. Februar	Selleriebouillon mit Einlage Salat Gefüllte Blätterteigroulade Gemüse, Käse, Sauerrahm Nusskuchen	Selleriebouillon mit Einlage Salat Gefüllte Blätterteigroulade Gemüse, Käse, Sauerrahm Nusskuchen	"Bauerneintopf" G`hacks, Peperoni, Kartoffeln Semmeli und Butter Kaffee und Milch
Mittwoch 26. Februar	Gebrannte Griesssuppe Salat Schweinhaxe geschmort, Biersauce Spinatspätzli, Fingerrüebli Thurgauer Süssmostcreme	Gebrannte Griesssuppe Salat Tofu geschmort, Biersauce Spinatspätzli, Fingerrüebli Thurgauer Süssmostcreme	Russischer Salat gefülltes Ei, Salami Zwiebelbrot und Butter Kaffee und Milch
Donnerstag 27. Februar	Tomatencremesuppe Salat Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce Bratkartoffeln, grüne Bohnen <i>"Schmutziger Donnerstag im Saal"</i>	Tomatencremesuppe Salat Vegi-Bratwurst, Zwiebelsauce Bratkartoffeln, grüne Bohnen <i>"Schmutziger Donnerstag im Saal"</i>	Gebackene Frühlingsrollen, süss-Sauer Gemüse-Reispfanne Kaffee und Milch
Freitag 28. Februar	Gemüsebouillon mit Eierstich Salat Heilbutt-Saltimbocca, Fehysauce Safranrisotto, Thymianzucchetti Ananassalat	Gemüsebouillon mit Eierstich Salat Pochiertes Ei Safranrisotto, Thymianzucchetti Ananassalat	"Fotzelschnitte" Zimt und Zucker Pfirsichkompott Kaffee und Milch
Samstag 01. März	Peterlischauksuppe Salat Gemüse-Kicherbsenragout zweierlei Kartoffelstock Apfeltasche	Peterlischauksuppe Salat Gemüse-Kicherbsenragout zweierlei Kartoffelstock Apfeltasche	Bunter Siedfleischsalat "Hausfrauen Art" Sauerteigbrot und Butter Kaffee und Milch
Sonntag 02. März	Gelbe Peperonisuppe Salat Kalbshackbraten, Pilzrahmsauce Eiernüdeli, Erbsli "Pariser Art" Ovomaltinemousse	Gelbe Peperonisuppe Salat Blumenkohlbraten, Pilzrahmsauce Eiernüdeli, Erbsli "Pariser Art" Ovomaltinemousse	Cafe Complet Früchtequark mit Streuseln Einback und Butter Kaffee und Milch
Ausweich- Menü	<i>Spaghetti" Pizzaiolo Vitor"</i> <i>Knoblauch, Zucchetti</i> <i>Basilikum, Tomaten</i> <i>Mozzarella geraffelt</i>	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: Fisch: Heilbutt Wildfang/Nordwestatlantik