

Menuplan

22. bis 28. Februar

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 22. Februar	Zwiebelsuppe Kalbsgeschnetzeltes an Pfefferrahmsauce mit Spiralen und Broccoli Vanille-Donut	Zwiebelsuppe Gemüseschnitzel mit Mango- Chutney und Bulgur mit Brunoise-Gemüse Vanille-Donut	Poulet-Nuggets mit Cocktailsauce und Selleriesalat mit Äpfeln Brot
Dienstag, 23. Februar	Brotsuppe Kalbsadrio* mit Pilzsauce, Lyonerkartoffeln und gratinierter Blattspinat Schoggiköpfli mit Rahm	Brotsuppe Früchtespiessli mit Currysauce und Vollreis Schoggiköpfli mit Rahm	Apfelkuchen mit Rahm
Mittwoch, 24. Februar	Rüebli-suppe mit Sauerrahm Sautiertes Pouletbrüstli an Orangensauce mit Wildreis und Zucchetti mit Knoblauch und Kräutern Waldbeeren mit Rahm	Rüebli-suppe mit Sauerrahm Penne mit Pfeffer-Boursinsauce Waldbeeren mit Rahm	Hörnli-Gemüse- Schinken*-Gratin und Farmersalat
Donnerstag, 25. Februar	Bouillon mit Ei Warme Hamme* mit Senf und Kartoffel-Gemüsegratin Exotischer Fruchtsalat	Bouillon mit Ei Kichererbsen mit Gemüse an Süss-Sauer-Sauce und Gerstotto Exotischer Fruchtsalat	Götterspeise mit Fruchtcocktail
Freitag, 26. Februar	Hausfrauensuppe Fischgaletten mit Estragon- sauce, Salzkartoffeln und Wintergemüse Hausgebäck	Hausfrauensuppe Frittierter Blumenkohl mit Safran-Gemüsesauce und Tagliatelle Hausgebäck	Pot-au-feu und Brot
Samstag, 27. Februar	Grünerbssuppe Gratinierte Hackfleisch- Lasagne* Früchtecrème	Grünerbssuppe Gemüse-Nuggets auf Tomaten- coulis und Saucenkartoffeln Früchtecrème	Omeletten mit Kirschenkompott
Sonntag, 28. Februar	Bouillon mit Fideli Mariniertes Schweinsnierstück* mit Butterspätzli, Knackerbsen und Pfälzerrüebli Orangentörtli	Bouillon mit Fideli Gemüserösti mit Käse gratiniert Orangentörtli	Café complet mit Fleisch*- und Käseplatte

* Enthält Schweinefleisch

Wenn nicht anders vermerkt, verarbeiten wir Fleisch aus inländischer Produktion
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

MSC (Marine Stewardship Council) Umweltsiegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei
Das Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Bitte am gleichen Tag bis spätestens um 10.00 Uhr anmelden!
Mittagessen Fr. 18.-- Sonn- und Feiertage Fr. 20.--
Abendessen Fr. 8.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)