

Menuplan

23. Januar – 29. Januar 2023

| | Mittagessen | Mittagessen vegetarisch | Abendessen |
|---------------------------|--|---|--|
| Montag, 23. Januar | Hirsesuppe Glasierte Schweinshaxe* mit Röstli und Dörrbohnen Schoggimousse | Hirsesuppe Falafel mit Cocktailsauce dazu Pommes frites Schoggimousse | Pot-au-feu mit Brot |
| Dienstag, 24. Januar | Kalbfleischcrème Trutengeschnetzeltes (HU) an Basilikumsauce mit Eierteigwaren und Mischgemüse Gebäck | Bouillon mit Sherry Blumenkohl im Backteig auf Tomatencoulis dazu Gersotto mit Gemüsewürfeln Gebäck | Aprikosenkuchen mit Rahm |
| Mittwoch, 25. Januar | Zwiebelsuppe sautierte Pouletbrust mit Orangensauce dazu Safranrisotto und Ofentomaten Caramelköpflli mit Rahm | Zwiebelsuppe Bohnen Eintopf mit Salzkartoffeln Caramelköpflli mit Rahm | Gebratene Cervelats* mit Senf dazu Kartoffelsalat |
| Donnerstag, 26. Januar | Gemüsecrème Ofenfrischer Fleischkäse* mit Paprikakartoffeln und Rahmspinat Vierfruchtcrème | Gemüsecrème Pilzragout auf Toastbrot dazu glasierte Rüeblli Vierfruchtcrème | im Ei gebratene Griess- Schnitten mit Zwetschgenkompott |
| Freitag, 27. Januar | Gerstensuppe im Ei gebratenes Pangasius-Filet an Weissweinsauce mit Dill dazu Gemüsereis Vanillecornets | Gerstensuppe Kohlrabi-Cordon bleu mit Ketchup dazu Risolee-Kartoffeln Vanillecornets | Birchermüesli mit Brot |
| Samstag, 28. Januar | Geflügelcrème Käsekuchen garniert Exotischer Fruchtsalat | Spargelcrème Gemüse Kräpfli mit Rüeblimus Exotischer Fruchtsalat | Tomaten Risotto mit Gemüsewürfeln und Reibkäse dazu Blattsalat |
| Sonntag, 29. Januar | Bouillon mit Backerbsen Gemischter Braten* mit Kartoffelgratin, Knackerbsen und Pfälzerrüeblli Orangentörtli | Bouillon mit Backerbsen mit Raclette überbackene Kartoffeln dazu Essigzwiebeln und Gurken Orangentörtli | Café Complet mit gemischter Fleisch*- und Käseplatte |

*Enthält Schweinefleisch

** kann Spuren von Antibiotika enthalten

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. 20.-- Sonn- und Feiertage Fr. 23.--

Abendessen Fr. 8.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)