

Menuplan

6. Februar – 12. Februar 2023



	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 6. Februar	Geflügelcrème Kalbsadrio* mit Zwiebelsauce dazu Spätzli, Erbsli und Rüebl Vanillecrème mit Kirsch und Rahm	Bouillon mit Ei Walliser-Rösti mit Tomaten und Raclettekäse garniert Vanillecrème mit Kirsch und Rahm	Apfelkuchen mit Rahm
Dienstag, 7. Februar	Zucchetticrème Trutenragout (HU) mit Polenta und Bohnen Himbeeren mit Zimtrahm	Zucchetticrème frittierte Champignons mit Cocktailsauce und Gemüse garnitur Himbeeren mit Zimtrahm	Fleisch*-Gemüsestrudel und Nüsslersalat mit Ei
Mittwoch, 8. Februar	Tomatencreme Schweins-Saltimbocca* an Madeirasauce mit Safranrisotto und Ofentomaten Früchtequarkschnitten	Tomatencreme Spaghetti Napoli mit Reibkäse Früchtequarkschnitten	Zwieback-Früchte-Quark Auflauf
Donnerstag, 9. Februar	Bouillon mit Ei Hackbraten* mit Pilzsauce dazu Spiralen und Wintergemüse Schoggiköpfli mit Rahm	Bouillon mit Ei Früchtespiessli mit süss-sauer- Sauce und Couscous mit Gemüwestreifen Schoggiköpfli mit Rahm	Pouletsalat an Currysauce dazu Selleriesalat mit Apfelwürfeli und Nüssen
Freitag, 10. Februar	Geröstete Hafersuppe Fischstäbli mit Tartarsauce dazu Salzkartoffeln und Blattspinat mit Tomaten und Käse gratiniert Apfelquarkcrème	Geröstete Hafersuppe Zucchetti-Piccata auf Kräutersauce mit Gersotto Apfelquarkcrème	Bündner Gerstensuppe* mit Schnittlauchbrötli
Samstag, 11. Februar	Oxtailsuppe Toast Hawaii mit Schinken*, Ananas und Raclettekäse Frischer Fruchtsalat	Gemüsesuppe paniertes Sellerieschnitzel mit Basilikumsauce und Bratkartoffeln Frischer Fruchtsalat	Chäs-Hörnli mit Blattsalat
Sonntag, 12. Februar	Bouillon mit Gemüsestreifen Schweinsfilets* mit Pilzsauce dazu Kartoffelgratin und Wintergemüse Torta della Nonna	Bouillon mit Gemüsestreifen Chähäppli mit Tomatensauce und Hörnli Torta della Nonna	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)