

Menuplan

10. Januar – 16. Januar 2022



	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 10. Januar	Minestrone Mit Tomaten und Mozzarella überbackene Hamburger, Spiralen und Rahmspinat Berliner	Minestrone Gratinierter Gemüselasagne mit Käse Berliner	Schinkengipfeli* Nüsslersalat mit Ei
Dienstag, 11. Januar	Hafersuppe Geschmortes Schweins- kotelette* mit Salzkartoffeln und Lauchgemüse Marinierte Grapefruit	Hafersuppe Spaghetti Napoli mit Reibkäse Marinierte Grapefruit	Zwetschgenkuchen mit Rahm
Mittwoch, 12. Januar	Grüne Erbsensuppe Pouletschenkel aus dem Ofen mit Schupfnudeln und Blumenkohl Mimosa Coupe Vanille-Pfirsich	Grüne Erbsensuppe Frittierte Reiskugeln mit Chilisauce auf Peperonata Coupe Vanille-Pfirsich	Käseteller mit Dörrfrüchten, Nüssen und Gschwelli
Donnerstag, 13. Januar	Knoblauchcrème Schweinsgeschnetzeltes mit Waldpilzen, Griessschnittli und Bohnen mit Knoblauch Cake	Knoblauchcrème Exotische Reis-und Gemüsepfanne Cake	Bündner Gerstensuppe* dazu hausgemachte Crustabrötli
Freitag, 14. Januar	Safrancreme Paniertes Fischfilets an Dillquarksauce mit Schlosskartoffeln und Gemüsegratin Früchtequarkcrème	Safrancreme Gemüsespiessli an Estragonsauce mit Couscous Früchtequarkcrème	Teigwarengratin mit Brätchügeli* und Gemüsestreifen Brot
Samstag, 15. Januar	Linsensuppe Sämiges Pilzrisotto mit Kalbs- und Schweins*Chipolata Schmelzbrötli	Linsensuppe Tortellini Tricolore an Gemüserahmsauce Schmelzbrötli	Fein aufgeschnittenes Rippli* mit Senfmousse und Kartoffelsalat
Sonntag, 16. Januar	Bouillon mit Flädli Fleischvogel* an Rotweinsauce mit Kartoffelstock, Rosenkohl und Rotkraut Schwarzwälderroulade	Bouillon mit Flädli Selleriepiccata auf Tomatensauce, Hörnli Schwarzwälderroulade	Café Complet mit 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. 18.-- Sonn- und Feiertage Fr. 20.--

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