

10.02.2024 – 16.02.2025

Menüplan. **Mittag**

	Menü	Vegi	Wochenhit	Suppe / Dessert
Montag	Trutengeschnetzeltes an Rahmsauce Kartoffelstock Broccoli CHF 17.50	Pilzrisotto mit Steinpilzen, Pfifferlingen und Champignons CHF 17.50	Kutteln in Tomatensauce Salzkartoffeln CHF 17.50	Suppe Gemüsecremesuppe CHF 3.50 Karottensalat CHF 3.00 Dessert Früchte CHF 3.00
Dienstag	Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch und Käse überbacken CHF 17.50	Kichererbsen-Polenta mit gebratenem Radicchio CHF 17.50	Kutteln in Tomatensauce Salzkartoffeln CHF 17.50	Suppe Karottensuppe mit Kokos CHF 3.50 Eisbergsalat CHF 3.00 Dessert Streuselkuchen CHF 3.00
Mittwoch	Rindfleischstreifen in Kräutersauce Tomatenrisotto, Ofengemüse CHF 17.50	Nussige Karotten-Rösti mit fruchtiger Curry-Soja-Dip auf Ratatouille CHF 17.50	Kutteln in Tomatensauce Salzkartoffeln CHF 17.50	Suppe Fenchelsuppe CHF 3.50 Maissalat CHF 3.00 Dessert Creme Catalan CHF 3.00
Donnerstag	Frikadelle Zwiebelsauce Neue Ofenkartoffeln mit Kümmel Blattspinat CHF 17.50	Tagliatelle mit Linsen-Gemüse-Bolognese CHF 17.50	Kutteln in Tomatensauce Salzkartoffeln CHF 17.50	Suppe Linsensuppe CHF 3.50 Blattsalat CHF 3.00 Dessert Schoggirolade CHF 3.00
Freitag	Pochiertes Forellenfilet (Schweiz) Estragonsauce Salzkartoffeln, Lauchgemüse CHF 17.50	Erbсенrisotto mit Pinienkernen und Koriander CHF 17.50	Kutteln in Tomatensauce Salzkartoffeln CHF 17.50	Suppe Minestrone CHF 3.50 Blumenkohlsalat CHF 3.00 Dessert Merengue mit Rahm CHF 3.00
Samstag	Pouletschenkel Orecchiette Wurzelgemüse CHF 17.50	Vegetarische Ravioli mit Rahm-Käsesauce überbacken CHF 17.50	Kutteln in Tomatensauce Salzkartoffeln CHF 17.50	Suppe Kartoffelsuppe CHF 3.50 Blattsalat CHF 3.00 Dessert Früchte CHF 3.00
Sonntag	Lammragout in leichter Currysauce Polenta Karottengemüse CHF 24.50	Blumenkohl-Curry mit Mango und Tofu Couscous CHF 22.00	Kutteln in Tomatensauce Salzkartoffeln CHF 22.00	Suppe Maronen-Steinpilzsuppe CHF 3.50 Blattsalat CHF 3.00 Dessert Vanilleschnitte CHF 3.00

Alternative zum Mittagessen: Kartoffelstock

Deklaration Fleisch

Rind (CH), Rinds-Entrecôte, Rinderhuf, Rinds-Filet (Uruguay), Kalb (CH), Schwein (CH), Geflügel (CH), Lamm (CH), Lammnierstück, Lammracks (Neuseeland*), Wild (CH, Österre), Wurst, Wurstwaren, Schinken (CH), Salami, Rohschinken (Italien), Eier und Eierprodukte (CH)

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden

10.02.2024 – 16.02.2025

Menüplan. **Abend**

	Menü	Wochenhit	Alternative	Vorspeise / Suppe / Dessert
Montag	Käsespätzli mit Röstzwiebeln	Kutteln an Tomatensauce Salzkartoffeln	Griessbrei Birchermüesli	Vorspeise / Suppe Reissuppe Dessert Kompott
Dienstag	Thonbrötli Spargelbrötli	Kutteln an Tomatensauce Salzkartoffeln	Griessbrei Birchermüesli Café Complet	Vorspeise / Suppe Weinsuppe Dessert Tegebäck
Mittwoch	Apfelwähe Kleines Sandwich mit Salami	Kutteln an Tomatensauce Salzkartoffeln	Griessbrei Birchermüesli	Vorspeise / Suppe Broccolisuppe
Donnerstag	Rührei mit Kräutern Brot	Kutteln an Tomatensauce Salzkartoffeln	Griessbrei Birchermüesli Café Complet	Vorspeise / Suppe Griesssuppe Dessert Früchte
Freitag	Spaghetti Carbonara Griebener Käse	Kutteln an Tomatensauce Salzkartoffeln	Griessbrei Birchermüesli	Vorspeise / Suppe Lauchsuppe Dessert Kompott
Samstag	Aufschnittler mit Essiggemüse und Dinkelbrötli	Kutteln an Tomatensauce Salzkartoffeln	Griessbrei Birchermüesli Käseplatte	Vorspeise / Suppe Geflügelcremesuppe Dessert Tegebäck
Sonntag	Crevettencocktail, Räucherlachs und Waldorfsalat Kleine Brötli	Kutteln an Tomatensauce Salzkartoffeln	Griessbrei Birchermüesli Café Complet	Vorspeise / Suppe Ochsenschwanzsuppe Dessert Früchte

Deklaration Fleisch und Fisch

Rind (CH), Entrecôte, Rindshuft, Filet (Südamerika*, Kalb (CH), Schwein (CH), Geflügel (CH), Lamm (CH, Neuseeland*, Australien*), Wild (CH, Österreich), Wurst, Wurstwaren, Salami, Schinken (CH, Italien), Eier und Eierprodukte (CH).

*Kann mit Hormonen, Antibiotika und oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein
Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über das Fanggebiet unseres Fischangebots.