Menüplan. Mittag

	Menü	Vegi	Wochenhit	Suppe / Dessert
Montag	Schweinsgeschnetzeltes mit Zwiebeln, Ingwer und Tomaten Basmatireis, Kefen	Spaghetti Napoli Geriebener Käse	Schweins Cordon bleu Pommes Erbsen und Rüebli	Suppe Gemüsecremesuppe CHF 3.50 Karottensalat CHF 3.00
	CHF 17.50	CHF 17.50	CHF 17.50	Dessert Schoggicreme CHF 3.00
Dienstag	Pouletschenkel aus dem Ofen Bratensauce Griessschnitten Zuccehtti	Sellerie und Linsen mit Haselnüssen und Minze Gebratene Kartoffelschnitze	Schweins Cordon bleu Pommes Erbsen und Rüebli	Suppe Spinatsuppe CHF 3.50 Eisbergsalat CHF 3.00 Dessert Amaretti- Caramelmousse
	CHF 17.50	CHF 17.50	CHF 17.50	CHF 3.00
Mittwoch	Rindshacktätschli Dunkle Rahmsauce Nüdeli Gebratener Brüsseler	Zitronen-Auberginen-Risotto mit Basilikum und Käsespähne	Schweins Cordon bleu Pommes Erbsen und Rüebli	Suppe Kürbissuppe CHF 3.50 Maissalat
Mit	CHF 17.50	CHF 17.50	CHF 17.50	CHF 3.00 Dessert Fruchtsalat CHF 3.00
Donnerstag	Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Kartoffelstock Karotten	Couscous mit Kapern, Oliven und Anis Vegan Nuggets	Schweins Cordon bleu Pommes Erbsen und Rüebli	Suppe Klare Gemüsesuppe CHF 3.50 Blattsalat
Donn	CHF 17.50	CHF 17.50	CHF 17.50	CHF 3.00 Dessert Himbeerschnitte CHF 3.00
Freitag	Fischstäbchen Mayonnaise Salzkartoffeln Lattich	Champignonschnitte auf Toastbrot und Raclettekäse überbacken	Schweins Cordon bleu Pommes Erbsen und Rüebli	Suppe Kalbfleischcremesuppe CHF 3.50 Randensalat
	CHF 17.50	CHF 17.50	CHF 17.50	CHF 3.00 Dessert Tiramisu CHF 3.00
Samstag	Geschnetzeltes Poulet in Rahmsauce Spätzli Wirsinggemüse	Geröstete Pastinaken und Süsskartoffeln mit Eiervinaigrette	Schweins Cordon bleu Pommes Erbsen und Rüebli	Suppe Wildrahmsuppe CHF 3.50 Blattsalat
Sal	CHF 17.50	CHF 17.50	CHF 17.50	CHF 3.00 Dessert Eclair CHF 3.00
tag	Kalbsragout Herzoginkartoffeln Grüne Bohnen	Vegetarische Paella mit buntem Gemüse und Tofuwürfelchen	Schweins Cordon bleu Pommes Erbsen und Rüebli	Suppe Maiscremesuppe CHF 3.50 Blatssalat
Sonntag	CHF 24.50	CHF 22.00	CHF 22.00	CHF 3.00 Dessert Zitronenschnitte CHF 3.00

Alternative zum Mittagessen: Kartoffelstock

Deklaration Fleisch

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

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

Menüplan. Abend

	Menü	Wochenhit	Alternative	Vorspeise / Suppe / Dessert
Montag	G`hackts mit Hörnli Apfelmus Geriebener Käse	Schweins Cordon bleu Pommes Erbsen und Rüebli	Griessbrei Birchermüesli	Vorspeise / Suppe Grünerbssuppe Dessert Früchte
Dienstag	Schinkenbrötli Spargelbrötli	Schweins Cordon bleu Pommes Erbsen und Rüebli	Griessbrei Birchermüesli Café Complet	Vorspeise / Suppe Gerstensuppe Dessert Teegebäck
Mittwoch	Heisser Beinschinken mit Senf und Kartoffelsalat Kleines Fastenwähe	Schweins Cordon bleu Pommes Erbsen und Rüebli	Griessbrei Birchermüesli	Vorspeise / Suppe Maronensuppe Dessert Teegebäck
Donnerstag	Spiegelei Gebratene Kartoffelwürfel Rahmspinat	Schweins Cordon bleu Pommes Erbsen und Rüebli	Griessbrei Birchermüesli Café Complet	Vorspeise / Suppe Kräutercremesuppe Dessert Früchte
Freitag	Siedfleischsalat mit Peperoni, Gurken und Zwiebeln Ruchbrot	Schweins Cordon bleu Pommes Erbsen und Rüebli	Griessbrei Birchermüesli	Vorspeise / Suppe Tomatensuppe Dessert Kompott
Samstag	Fotzelschnitte Zimtzucker	Schweins Cordon bleu Pommes Erbsen und Rüebli	Griessbrei Birchermüesli Käseplatte	Vorspeise / Suppe Kalbfleischcremesuppe Dessert Apfelmus
Sonntag	Kartoffelsuppe Wienerli Ruchbrot	Schweins Cordon bleu Pommes Erbsen und Rüebli	Griessbrei Birchermüesli Wurstplatte	Vorspeise / Suppe Pilzsuppe 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.