

Menüplan 20. Januar bis 26. Januar 2025

	Mittagessen	Abendessen
MO	Tomatensuppe Wiener-Kalbsschnitzel Pommes frites Grüne Bohnen Apfelhüechli mit Vanillesauce Vegi: Spinatbratlinge Zigeunersauce	Tagessuppe Kirschwähe mit Rahmhaube
DI	 Raclette-plausch	Tagessuppe «Vitello di Peperoni» Kalbfleischscheiben mit Peperoni Sauce Mediterranes Schraubenbrot
MI	Erbsensuppe Kalbsadrio (Schwein), Dijonsenf-Sauce Polenta Buntes Gemüse Quittencreme Vegi: Risottokugeln mit Käsesauce	Tagessuppe Rauchlachstatar mit Avocado Urdinkel-Vollkornbrot
DO	Kräutersuppe Menziker Blut- und Leberwurst , Zwiebelsauce Salzkartoffeln Sauerkraut und Apfelschnitz Zwetschgen-Streuselkuchen Vegi: Gefüllte Zucchini mit Frischkäse	Tagessuppe Fotzelschnitte mit Zimt-Zucker und Apfelmus
FR	Kerbelsuppe Sautiertes Schollenfilet (NL), Traubensauce Pilaw Reis Rahmwirz Fruchttörtli Vegi: Knödel mit Pilzrahmsauce	Tagessuppe Salamiteller mit Maiskölbchen Brotauswahl
SA	Gemüsebouillon mit Fideli Rindfleischstreifen an Biersauce Farfalle Kohlrabi Torta della Nonna Vegi: Chinesische Reispfanne	Tagessuppe Champignon-Toast mit Gemüse garnitur
SO	Blumenkohlsuppe Kräuterschweins-Halsbraten , Rosmarinjus Karoffelstock Erbsen und Karotten Glace Minze Crunch Vegi: Feine Gemüselasagne	Tagessuppe Emmentaler-Brätschnitzel mit Salatbeilage

Legende: ★ Bewohnerwunsch

<p>Mittags-Hit: Montag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023</p> <p>«Hot Dog XXL» American Style mit Schweinsbratwurst</p>	<p>Abendessenangebot:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fleischteller -Käseplatte -Birchermüesli -Café complet -verschiedene Breivarianten
--	--

Herkunft: Wir verwenden in der Regel das Fleisch und den Fisch aus der Schweiz. Änderungen werden separat deklariert.
Brotbackware, Herkunftsland: Schweiz

*Kann mit Antibiotika oder hormonellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Allergene: Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.