

Menuplan 05. – 11. Februar 2024

Datum	Tagessuppe / Salat	Mittagessen
Montag 05.02.2024	Linsencrèmesuppe — Rohkostsalat	Paniertes Gemüseschnitzel an Blumenkohlgratin mit Rosmarin Bratkartoffeln — Griessflan mit Himbeercouli
Dienstag 06.02.2024	Petersiliencrèmesuppe — Grüner Salat	Poulet Frikassee in Weissweinsauce mit Kapern und Champignons an Ebly Gemüse Pilaw — Schokoladencake
Mittwoch 07.02.2024	Tomatensuppe — Fein geschnittener Zuckerhutsalat	Fleischvogel in Senfjus mit Bohngemüse und Kartoffelgratin — Gebrannte Crème
Donnerstag 08.02.2024	Fleischbrühe mit Backerb- sen und Sherry — Weisskabissalat	Kalbsrahmgulasch mit Serviettenknödel und Sauerrahm Vichy Karotten — Fasnachtschüechli
Freitag 09.02.2024	Schwarzwurzel- crèmesuppe — Gekochter Fenchelsalat	Lachsfilet (Norwegen, Aquakultur) auf winterlichem Mischgemüse mit Salzkartoffeln und Zitronenbuttersauce *** Pouletbrust mit gleichen Beilagen — Früchtequarkcrème
Samstag 10.02.2024	Zwiebelsuppe — Endiviensalat	Schweinsgeschnetztes in Apfel-Calvadosauce mit Wirzgemüse und Rösti Krokettten — Tiramisu
Sonntag 11.02.2024	Kürbissuppe — Nüsslersalat mit Ei	Kalbsschulterbraten an Waldpilzrahmsauce, Spätzli und Rotkraut — Vermicelle

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Küchenverantwortlichen. Die oben aufgeführten Artikel sind Schweizer Produkte, Abweichungen werden deklariert.