

Menuplan 26. Februar – 03. März 2024

| Datum | Tagessuppe / Salat | Mittagessen |
|--------------------------|---|--|
| Montag 26. 02.2024 | Spinatcrèmesuppe — Eisbergsalat | Gemüse-Linsen-Lasange an Rosmarin- Bechamelsauce mit und Ofentomaten — Vanilleflan |
| Dienstag 27.02.2024 | Linsensuppe — Weisskabissalat | Rindsragout in Balsamicojus mit grünen Speckbohnen und Griess-Halbmonde — Mini Berliner |
| Mittwoch 28.02.2024 | Griesssuppe Léopold — Zuckerhutsalat | Schweinhalsbraten an Senfjus, mit Kartoffelstock Rüebli und Pfälzerkarotten — Joghurtcrème |
| Donnerstag 29.02.2024 | Minestrone — Curry-Maissalat | Truten Picatta (Frankreich) an Spaghetti mit Tomatensauce und Broccoli — Fruchtcocktail |
| Freitag 01.03.2024 | Karottensuppe — Selleriesalat | Pochiertes Pangasiusfilet (Vietnam, Aquakultur) an Fenchelgemüse mit Zitronenbuttersauce und Gnocchi oder Fleischkäse mit gleichen Beilagen — Schoggi-Cake |
| Samstag 02.03.2024 | Kräuterschaumsuppe — Endiviansalat | Kalbsadrio «Hawaii» mit gehacktem Rahmspinat und Lyonerkartoffeln — Clementine |
| Sonntag 03.03.2024 | Blumenkohlsuppe — Randensalat | Maispouardenbrust, (Frankreich) Portweinjus, Steinpilz-Risotto und buntem Marktgemüse — Caramelköppli |

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