

Woche 03

Menü Mittag

Vegi

Montag 13. Januar	Blumenkohlcremesuppe / Salat Chili con carne Reis und Fenchel mini Berliner	Blumenkohlcremesuppe / Salat Chili sin carne Reis und Fenchel mini Berliner
Dienstag 14. Januar 	Bouillon mit Flädli / Nüsslisalat mit Ei Kalbspiccata Pommes frites und Rüebl Gebrannte Creme	Bouillon mit Flädli / Nüsslisalat mit Ei Auberginenpiccata Pommes frites und Rüebl Gebrannte Creme
Mittwoch 15. Januar	Gemüsecremesuppe / Salat geschmorter Fleischvogel Polenta und Kohlrabi mit Peterli Marronikuchen	Gemüsecremesuppe / Salat Polenta-Pizza mit reichlich Gemüse überbacken, Kohlrabi mit Peterli Marronikuchen
Donnerstag 16. Januar	Bauernsuppe / Salat gebackener Fleischkäse mit Senf Salzkartoffeln und Dörrbohnen Vanillecreme mit Ananas	Bauernsuppe / Salat im Ei gebratene Nudeln mit reichlich Salzkartoffeln und Dörrbohnen Vanillecreme mit Ananas
Freitag 17. Januar	Zucchetticremesuppe mit Kokosmilch / gemischter Salat Spaghetti an Tomaten-Thonsauce Hefeschnecke	Zucchetticremesuppe mit Kokosmilch/ gemischter Salat Spaghetti an Tomaten-Gemüsesauce Hefeschnecke
Samstag 18. Januar	Brotsuppe mit Kümmel / Salat Kartoffelgnocchi an Schinken- Rahmsauce und Grana Padano Kiwisalat mit Kokosraspeln	Brotsuppe mit Kümmel / Salat Kartoffelgnocchi an Baumnuss- Rahmsauce mit Lauchstreifen und Grana Padano Kiwisalat mit Kokosraspeln
Sonntag 19. Januar	Champignoncremesuppe / Salat Kalbsbraten an Rotweinsauce Spiralen und Mischgemüse Grand Marnier-Parfait	Champignoncremesuppe / Salat Bunter Gemüseteller Spiralen und Mischgemüse Grand Marnier-Parfait

Pasta-Hit

Wochen-Hit (Mo-Fr)

Spaghetti Carbonara (Rahmsauce, Speck, Zwiebeln) Grana Padano	geschmorte Kalbskopfbäggli Kartoffelstock und Tagesgemüse
---	--

Wir verwenden vorwiegend regionale und saisonale Produkte und wenn nicht anders deklariert*, Schweizer Fleisch.

Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Küchenfachpersonal.