

Woche 05

Menü Mittag

Vegi

Montag 27. Januar	Kürbiscremesuppe/ Salat Hackbraten an Kräuterjus Müscheli und Pfälzerruebli Marronimousse	Kürbiscremesuppe/ Salat Nusshackbraten an Dörrtomatensauce Müscheli und Pfälzerruebli Marronimousse
Dienstag 28. Januar	Lauch-Sauerrahmsuppe/ Salat Schweinsvoessen mit Gemüse Gersotto und Mischgemüse Cake	Lauch-Sauerrahmsuppe/ Salat gefüllte Tomate Gersotto und Mischgemüse Cake
Mittwoch 29. Januar	Pflanzersuppe / Salat Poulet-Cordon-bleu Pommes frites und Erbsen Himbeerquarkcreme	Pflanzersuppe / Salat Kohlrabi-Cordon-bleu Pommes frites und Erbsen Himbeerquarkcreme
Donnerstag 30. Januar	Gemüsecremesuppe / Salat Brätchügeli-Pilzsauce Wildreis und Safranfenchel Orangensalat	Gemüsecremesuppe / Salat Pilzragout mit frischen Kräutern Wildreis und Safranfenchel Orangensalat
Freitag 31. Januar 	Boullion mit Backerbsen / Lederapfelschnitze Blut und Leberwurst Salzkartoffeln und Sauerkraut Glace mit Rahm	Boullion mit Backerbsen / Lederapfelschnitze Röstirollen mit Kräuter-Frischkäsefüllung serviert mit buntem Salat Glace mit Rahm
Samstag 01. Februar	Brotsuppe mit Kümmel / Salat Äplermagronen mit Speck Röstzwiebeln und Apfelmus Moccacreme	Brotsuppe mit Kümmel / Salat Äplermagronen mit Gemüse Röstzwiebeln und Apfelmus Moccacreme
Sonntag 02. Februar	Kichererbsen-Currysuppe / Salat Suure Rindsmocke Süsskartoffelstock und Lattich Aprikosenkuchen	Kichererbsen-Currysuppe / Salat Gemüsestrudel mit Quarkdip Süsskartoffelstock und Lattich Aprikosenkuchen

Pasta-Hit

Wochen-Hit (Mo-Fr)

Bami Goreng, Indonesisches Nudelgericht
mit Gemüse und Poulet

Kalbszunge mit Kapernsauce
Peterlikartoffeln 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.