

Menuplan

18. bis 24. Februar



	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 18. Februar	Zwiebelsuppe Schweinsgeschnetzelttes* an Pfefferrahmsauce, Spiralen und Broccoli Vanille Donut	Zwiebelsuppe Ananas im Kokosmantel mit Mango-Chutney, Bulgur mit Gemüsebrunoise Vanille Donut	Schinkensülzli* garniert, Selleriesalat mit Äpfeln Brot
Dienstag, 19. Februar	Brottsuppe Kalbsadrio* mit Pilzsauce, Lyonerkartoffeln und gratinierter Blattspinat Schoggiköpfli mit Rahm	Brottsuppe Griessauflauf mit Zwiebeln und Lauch Schoggiköpfli mit Rahm	Apfelkuchen mit Rahm
Mittwoch, 20. Februar	Randensuppe mit Sauerrahm Gebratenes Poulet, Rosmarinjus, Polenta und Rahmwirz Waldbeeren mit Rahm	Randensuppe mit Sauerrahm Penne mit Boursinsauce Waldbeeren mit Rahm	Lauwarmer Siedfleischsalat mit Kartoffeln und Gemüsewürfeli Brot
Donnerstag, 21. Februar	Bouillon mit Ei Warme Hamme* mit Senf, Kartoffel-Gemüsegratin Exotischer Fruchtsalat	Bouillon mit Ei Kichererbsen mit Gemüse an Süss-Sauersauce und Gerstotto Exotischer Fruchtsalat	Chäs-Hörnli und Nüsslersalat mit Ei
Freitag, 22. Februar	Hausfrauensuppe Gebratenes Fischfilets an Estragonsauce und Wildreis mit Gemüsestreifen Hausgebäck	Hausfrauensuppe Frittierte Champignons mit Buttersauce und Tagliatelle Hausgebäck	Pot-au-feu mit Brot
Samstag, 23. Februar	Grünerbsensuppe Gratinierte Hackfleisch- Lasagne Früchtecrème	Grünerbsensuppe Gemüsespiessli auf Tomaten- coulis und Herzoginkartoffeln Früchtecrème	Omeletten mit Kirschenkompott
Sonntag, 24. Februar	Bouillon mit Fideli Marinierter Schweinsbraten*, Butterspätzli, Rotkraut und Pfälzerrüebli Orangentörtli	Bouillon mit Fideli Gemüserösti mit Käse gratinert, Spiegelei nach Schönegg Art Orangentörtli	Café complet mit Fleisch*- und Käseplatte

* Enthält Schweinefleisch

Wenn nicht anders vermerkt, verarbeiten wir Fleisch aus inländischer Produktion

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

MSC (Marine Stewardship Council) Umweltsiegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei

Das Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Bitte am gleichen Tag bis spätestens um 10.00 Uhr anmelden!

Mittagessen Fr. 18.-- Sonn- und Feiertage Fr. 20.--

Abendessen Fr. 8.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)