

Menüplan vom 30. Januar - 05. Februar 2023

MITTAGESSEN	VEGIMENÜ	ABENDESSEN
MONTAG, 30. Januar		
Kichererbsensuppe Glasierte Kalbsbrustschnitten Polenta Grüne Bohnen	Überbackene Rösti mit Tomaten und Raclettekäse Salat franz.	Tomaten-und Spinatstrudel Roher Selleriesalat
DIENSTAG, 31. Januar		
Grünerbsensuppe Gnocchi alla Sorrentina Coleslaw-Salat Heidelbeercake	Gnocchi alla Sorrentina Coleslaw-Salat Heidelbeercake	Grünerbsensuppe Randenrisotto mit Gorgonzola Salat mit Ei
MITTWOCH, 01. Februar		
Gemüsecremesuppe Kalbs-Cordonbleu Ketchup Pommes frites Peperonata Fruchtsalat	Rührei mit Kräutern Bratkartoffeln Peperonata Fruchtsalat	Gemüsecremesuppe Chriesiprägel mit Zopfcroutons
DONNERSTAG, 02. Februar		
Spargelcremesuppe Lasagne mit Rindfleischfüllung Geräffelter Karottensalat mit Zimt	Hafer-Quark-Täschli Pilzrahmsauce Geräffelter Karottensalat mit Zimt	Spargelcremesuppe Apfelstrudel Vanillesauce
FREITAG, 03. Februar		
Erbsencremesuppe mit Pfefferminze Pochierte Regenbogenforelle Salzkartoffeln Rahmsauerkraut mit Senf	Blumenkohl im Backteig Quarkmayo Sautierte Polentaschnitte Zucchetti	Erbsencremesuppe mit Pfefferminze Zwetschgenwähe Schlagrahm
SAMSTAG, 04. Februar		
Broccolicremesuppe Gratinierter Lauch im Schinkenkleid Polenta Salat franz. Zitronencreme	Reibkäse Tomatensauce Muscheli-Teigwaren Grüne Bohnen Zitronencreme	Gemüsecremesuppe Aufschnitteller Ruchbrot Eingemachte Peperoni
SONNTAG, 05. Februar		
Gemüsecremesuppe Glasierter Kalbsschulterbraten Vollkornspätzli Gratinierter Blumenkohl Tiramisù	Rührei mit Kräutern Bratkartoffeln Blattspinat Cake Portion	Broccolicremesuppe Bündnerfleisch auf Randentatar Ruchbrot
Vollkornspätzli mit Gorgonzola und Salbeibirnen Chinakohl mit Orangen		Salamiteller Ruchbrot Butter Portion Konfitüre Portion Aprikosenkompott

Wir verwenden Fleisch und Fische aus Schweizer Herkunft. Ausnahmen sind:
Dorsch: Niederlande (Wildfang)

Salami: Hergestellt in der Schweiz mit italienischem Fleisch