

Menüplan vom 23. März - 29. März 2020



Telefon Küche 062 857 77 91

AZM / Woche 13

		Tagesmenü	Vegetarisches-Menü	Nachessen
	Montag	Salat / Tagessuppe Pouletbrust mit Stroganoffsauce Dreifarbiger Reis Romanescorösli Kaffee / Guetzi	Salat / Tagessuppe Vegischnitzel mit Stroganoffsauce Dreifarbiger Reis Romanescorösli Kaffee / Guetzi	Suppe Pfannkuchen gefüllt mit Konfiture Apfelkompott Milchkaffee / Tee
	Dienstag	Salat / Tagessuppe Bärlauchbratwürste mit Zwiebelsauce Röstigaletten Erbsli mit Basilikum Kaffee / Caramel Amaretti Mousse	Salat / Tagessuppe Gebratenes Quornschnitzel mit Zwiebelsauce Röstigaletten Erbsli mit Basilikum Kaffee / Caramel Amaretti Mousse	Suppe Wurstsalat garniert Brot und Butter Milchkaffee / Tee
	Mittwoch	Salat / Tagessuppe Kalbspojarski Sauerrahmsauce Krawättliteigwaren Ratatouille Kaffee / Guetzi	Salat / Tagessuppe Gemüsepojarski Sauerrahmsauce Krawättliteigwaren Ratatouille Kaffee / Guetzi	Suppe Vogelheu mit Blattsalat Milchkaffee / Tee
	Donnerstag	Salat / Tagessuppe Rippli und Schüblig mit Senf Salzkartoffeln Dörrbohnen Kaffee / Russenzopf	Salat / Tagessuppe Semmelknödel Salzkartoffeln Dörrbohnen Kaffee / Russenzopf	Suppe Thunfischbrötli mit Gurkensalat Milchkaffee / Tee
	Freitag	Salat / Tagessuppe Schlemmerfilet mit Weissweinsauce Safranrisotto Senfkohlgemüse Kaffee / Guetzi	Salat / Tagessuppe Schlemmerfilet mit Weissweinsauce Safranrisotto Senfkohlgemüse Kaffee / Guetzi	Suppe Wurstweggen (Schinkengipfeli) mit Randensalat Milchkaffee / Tee
	Samstag	Salat / Tagessuppe Rindssaftplätzli an Rotweinsauce Weisse Polenta Sautierte Kefen Kaffee / Guetzi	Salat / Tagessuppe Gemüsetaler an Rotweinsauce Weisse Polenta Sautierte Kefen Kaffee / Guetzi	Suppe Götterspeise mit Aprikosen Milchkaffee / Tee
	Sonntag	Salat / Tagessuppe Schweinehalsbraten mit Kräutersauce Kartoffelgratin Vichykarotten Kaffee / Caramelköppli mit Rahm	Salat / Tagessuppe Haferflockenbraten mit Kräutersauce Kartoffelgratin Vichykarotten Kaffee / Caramelköppli mit Rahm	Suppe Cafe complet mit Beilage Milchkaffee / Tee
Wochenhit: Blätterteigpastetli mit Brätkügeli und Champignons, Erbsli mit Kräutern				

Wir beziehen CH-Eier aus Freilandhaltung und CH-Fleisch, ansonsten wird es deklariert!

Wir sind verpflichtet Sie darauf hinzuweisen, dass unsere Speisen folgende allergene Stoffe enthalten können:
Gluten, Milch, Eier, Fisch, Krustentiere, Soja, Erdnüsse, Nüsse, Sesamsamen, Sellerie und Senf.