



		Menü 1	Menü 2	Dessert	Abendessen
<b>Montag</b> 17.02.2025	Gemüsesuppe	Geräuchertes Rippli Salzkartoffeln Lauchgemüse 	Gemüse-Ravioli mit Frischkäsesauce Parmesan	Glace	Risotto «Erika» Nüsslersalat
<b>Dienstag</b> 18.02.2025	Bouillon mit Flädli	Pouletgeschnetzeltes mit Süss-Sauersauce Nudeln Broccoli mit Mandeln	Tofu-Gemüsragout mit Süss-Sauersauce Nudeln Broccoli mit Mandeln	Süssmoschcreme	Kaiserschmarren mit Kompott
<b>Mittwoch</b> 19.02.2025	Blumenkohlsuppe	Tessiner Braten Gratinierte Maisschnitte Ratatouille	Cremige Spätzlipfanne mit Gemüse und Röstzwiebel Apfelmus	Nuss-Zopf	Spaghetti Napoli mit Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 20.02.2025	Basler Mehlsuppe	Rinds-Hackbällchen mit Kapern-Hollandaisesauce Reis Glasierte Rüebli	Bohneneintopf mit Gemüse und Reis	Himbeermousse	Gerstensuppe Käseauswahl Nussbrot
<b>Freitag</b> 21.02.2025	Kräutersuppe	Gebratenes Forellenfilet mit Dillrahmsauce Bouillonkartoffeln Blattspinat	Brüsseler-Schinkenrolle mit Bechamelsauce Bouillonkartoffel 	Fruchtsalat	Weisse Bohnen mit Tomatensauce Wienerli 
<b>Samstag</b> 22.02.2025	Minestrone	Gebratene Cervelat mit Senf Lyonerkartoffeln Fenchelgratin 	Griechischer Flammkuchen mit Feta und Gemüse	Auswahl von frischen Früchten	Birchermüesli mit Rahm Hausgemachtes Weggli
<b>Sonntag</b> 23.02.2025	Weissweinsuppe mit Croutons	Emmentaler Lammvoressen Kartoffelstock Marktgemüse	Pochiertes Ei mit Safransauce Kartoffelstock Marktgemüse	Schwarzwälder- Torte	Pastete und Terrine Selleriesalat

**Wochen-Hit: Rösti mit Spiegelei** Der Wochenhit muss bis 10:00 Uhr vorbestellt werden.

Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch, Ausnahmen werden deklariert. Unser Brot und Gebäck ist aus Schweizer Produktion.  
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an das Gastronomiepersonal.