

MENÜPLAN WOCHE 5 / 27. bis 2. Februar 2025

Montag, 27. Januar 2025

- Geflügelcremesuppe
- Fleisch Schweins-Piccata "Milanese" mit Champignons und Schinkenstreifen, Tomatenspaghetti
- Vegi "Sciatt" Käse im Buchweizenteig auf mediterranem Gemüse und Sauerrahm
- Dessert Linzer Torte
- AV 1 Fleischkäse mit Spiegelei und Rosmarin Kartoffeln
- AV 2 Chili con Carne
- Spezial Püriert

Dienstag, 28. Januar 2025

- Tomatensalat mit Basilikum
- Fleisch Pouletbrust an BBQ Sauce mit Country Cuts und Peperonata
- Vegi Steinpilz Tortelloni mit Weissweinsauce und Gemüsen
- Dessert frischer Fruchtsalat
- AV 1 Äpler Makronen mit Apfelmus
- AV 2 Schinken - Lachs Canapé
- Spezial Püriert

Mittwoch, 29. Januar 2025

- Griessuppe mit Kopfsalatstreifen
- Fleisch Kalbsleberschnitte mit Apfel und frittierten Zwiebelringen, Röstikroketten und Bohnen
- Vegi Venere Risotto mit Lauch und gehobeltem Grana Padano
- Dessert Vanillecreme mit Pfirsich
- AV 1 Birchermüesli mit Rahm
- AV 2 Poulet-Currygeschnetzeltes mit Trockenreis
- Spezial Püriert

Donnerstag, 30. Januar 2025

- Blattsalat
- Fleisch Kalbsschulterbraten an Rotweinjus mit Herzoginnenkartoffeln und bunten Karotten
- Vegi Focaccia Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Oliven
- Dessert Schwarzwälder Torte
- AV 1 Dreifarbige Fleisch-Tortelloni mit Tomatensauce und Reibkäse
- AV 2 Griesschnitte mit Fruchtkompott
- Spezial Püriert

## Freitag, 31. Januar 2025

- Rosenkohlsuppe mit Crouton
- Fisch Gebratene Lachstranche (NO) mit Ananas-Sellerie-Salsa, auf Karotten Couscous und Federkohl
- Wähe Aprikosen- und Käse-Kartoffelthymianwähe
- Dessert Gebrannte Creme mit karamellisierten Baumnüssen
- AV 1 Militärkäseschnitte mit Blattsalat
- AV 2 Kürbis-Rohschinken-Gnocchi mit Taleggio-Sauce
- Spezial Püriert

## Samstag, 1. Februar 2025

- Eisbergsalat mit Mais
- Fleisch Pouletgeschnetztes "Riz Casimir" im Reiring und Früchten garniert
- Vegi Spanische Tortillas mit Kartoffeln und Tomatencoulis
- Dessert Zitronencake
- AV 1 Bouilloneintopf mit Rindfleisch Kartoffeln und viel Gemüse
- AV 2 Spinat-Ricotta-Tortelloni mit Rahmsauce
- Spezial Püriert

## Sonntag, 2. Februar 2025

- Kresse Cremesuppe
- Fleisch Ossobuco "Cremolata mit Polenta und glasierten Karotten
- Vegi Schupfnudeln mit Sauerkraut, Rahmsauce und Röstzwiebeln
- Dessert Cheese Cake Schnitte mit Mango-Ananassalat
- AV 1 Hörnli Salat mit Peperoni, Tomaten und Käse (Vegi)
- AV2 Aufschnitteller mit Käse
- Spezial Püriert

## Wir heissen Sie herzlich Willkommen und wünschen Ihnen "en Guete"

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. In Ausnahmefällen wird das Herkunftsland deklariert. Das Fanggebiet unserer Fischspeisen ist in unserer Menükarte mit der FAO-Nummer gekennzeichnet. Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über weitere Details. Bitte wenden Sie sich für Fragen betreffend Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können ebenfalls an unsere Mitarbeitenden.