

Menüplan 18. – 24. Feb. 2019

Mittagessen

Montag



Gemüsecremesuppe ^{AGFL}
Schweinsragout mit Gemüse ^{AFLG}
Mascarpone Polenta ^{AG}
Broccoli ^G

Dienstag

Lauchcremesuppe ^{AGFL}
Spaghetti Carbonara ^{AG}
mit Speck- und Schinkenstreifen
Parmesan ^G

Mittwoch



Kräutercremesuppe ^{AGFL}
Gekochtes Siedfleisch, Meerrettichsauce ^{GFLA}
Dampfkartoffel ^G
Rahmspinat ^G

Donnerstag

Safrancremesuppe ^{AGFL}
Poulet Geschnetzeltes Paprikasauce ^{AFLG}
Risotto ^G
Gratinierte Tomate ^{AG}

Freitag



Karottencremesuppe ^{AGFL}
Pastetli mit Gemüse- ^{ACN}
und Pilzen
Trockenreis ^G

Samstag

Grünerbsencremesuppe ^{AGFL}
Blut- und Leberwurst ^{GFL}
Salzkartoffel ^G
Sauerkraut und Apfelmus ^{AFLG}

Sonntag



Bouillon mit Einlage ^{AGCFL}
Rindsschmorbraten, Rotweinsauce ^{AFLO}
Kartoffelgratin ^{GAFL}
Karotten, Rotkraut ^{GAFL}

Täglich Salat vom Buffet ^{CGLMP} und Suppe zu jedem Hauptgericht

Vegi-Teller Chili mit Bohnen und Linsen ^{ALGFLMC}, Reisring ^G

Wochenhit Gebratener Fleischkäse ^G, Tagesbeilage, Tagesgemüse

Menu, Wochenhit, Vegi-Teller

Senioren-/Kinderteller

(mit halber Suppe, kleinem Salat und kleinerem Hauptgang)

Menu an Sonn- und Feiertagen

Fr. 15.50

Fr. 12.00

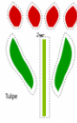
Fr. 18.50 / 15.00

Bei unserem Fleisch handelt es sich, wenn nicht anderes deklariert ist, um Schweizer Fleisch.

Menüplan 25. Feb. – 03. März 2019

Mittagessen

Montag



Gemüsecremesuppe ^{AGFL}
Schweins Piccata, Tomatensauce ^{CGAFL}
Spaghetti ^{GA}
Glasierte Karotten ^G

Dienstag

Gelberbsencremesuppe ^{AGFL}
Berner Zungenwurst
Dampfkartoffel ^G
Rahmlauch ^{GAFL}

Mittwoch



Maiscremesuppe ^{AGFL}
Poulet Ragout, Senfsauce ^{AFLMG}
Kartoffelkroketten ^{ACGM}
Mischgemüse ^G

Donnerstag

Sauerkrautcremesuppe ^{AGFL}
Rindsgehacktes ^{AFL}
Kartoffelstock ^G
Grüne Bohnen ^G

Freitag



Kartoffelcremesuppe ^{AGFL}
Gebratener Wolfsbarsch, Weissweinsauce ^{GAD}
Wildreis ^G
Fenchelgemüse ^{GAFL}

Samstag

Kürbiscremesuppe ^{AGFL}
Cervelat Gulasch ^{MLAFL}
Teigwaren ^{AC}
Romanesco ^G

Sonntag

Bouillon mit Einlage ^{AGCFL}
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff ^{AFLG}
Spätzli ^{GAC}
Karotten, Broccoli ^G

Täglich Salat vom Buffet ^{CGLMP} und Suppe zu jedem Hauptgericht

Wochenhit Geschnetzeltes, Tagebeilage, Tagesgemüse

Vegi-Teller Couscous mit orientalischem Gemüseragout ^{AFGL}

Menu, Wochenhit, Vegi-Teller

Fr. 15.50

Senioren-/Kinderteller

Fr. 12.00

(mit halber Suppe, kleinem Salat und kleinerem Hauptgang)

Menu an Sonn- und Feiertagen

Fr. 18.50 / 15.00

Bei unserem Fleisch handelt es sich, wenn nicht anderes deklariert ist, um Schweizer Fleisch.
Der Fisch stammt aus einem türkischen Zuchtbetrieb

Buchstabencode für die Allergen- Kennzeichnung:

- A** für glutenhaltige Getreide
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Einkorn, Emmer, Triticale
- B** für Krebstiere- und Krebstiererzeugnisse
- C** für Eier und Eierzeugnisse
- D** für Fisch und Fischerzeugnisse
- E** für Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F** für Soja und Sojaerzeugnisse
- G** für Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose)
- H** für Schalenfrüchte (Nüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse
Pistazien, Mandeln, Hasel-, Wal-, Para-, Cashew-,Peak-, Makadamisier-/Queensland Nüsse
- L** für Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- M** für Senf und Senferzeugnisse
- N** für Sesam und Sesamerzeugnisse
- O** für Schwefeldioxid und Sulfite
- P** für Lupine und Lupineerzeugnisse
- R** für Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Bei Fragen oder Unklarheiten wenden Sie sich bitte an unser Personal. Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.