

Menüplan 13. Januar bis 19. Januar 2025

	Mittagessen	Abendessen
MO	Süsskartoffelsuppe Hirschragout (EU) mit Pilzen Kartoffelstock Rotkohl Tiramisu Vegi: Pizzokels mit Mangold	Tagessuppe Gemischter Lyonerwurststeller mit Essiggemüse Ruchbrot
DI	Gemüsebouillon mit Fideli Asiatisches Schweinsragout Nudeln Broccoli Marronimousse Vegi: Bami Goreng (Teigwarengericht)	Tagessuppe Bergkäsesalat mit Trauben und roten Zwiebeln Baguettebrot
MI	Zucchettisuppe Feine Rindslasagne Peperonisauce Romanesco Blätterteig-Vanillestange Vegi: Omelette mit Chäs	Tagessuppe Sämiges Rührei auf Toast
DO	Gemüsecremesuppe Kalbsgeschnetzeltes Rösti Glasierte Rüebli Viennetta Cappuccino Vegi: Mediterraner Gemüse Eintopf	Tagessuppe Quarkstrudel mit Vanillesauce
FR	Peperonicremesuppe Gebatene Lachstranche (SCT), Rieslingsauce Reis Blattspinat Ofen Chüechli Vegi: Kräuterreispfanne	Tagessuppe Penneteigwaren mit rassisger Tomatensauce
SA	Gurken-Dillcremesuppe Walliser Schweinssteak Goldzöpfli Mischgemüse Tobleronemousse Vegi: Kartoffel-Zwiebelwähe	Tagessuppe Bauernschinken-Platte mit Fruchtgarnitur und Brotauswahl
SO	Kürbissuppe Rindfleischvogel an Kräutersauce Kartoffelkrapfen Cocobohnen Zitronenroulade Vegi: Planty Würstchen mit Cocktailsauce	Tagessuppe Käsevariationen mit Mandarinen und Brotkorb

Legende:  Bewohnerwunsch

<p>Mittags-Hit: Montag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023</p> <p>Pouletstreifen mit Tomate dazu Crispy Sticks und Tagesgemüse</p>	<p>Abendessenangebot:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fleischteller -Käseplatte -Birchermüesli -Cafe complet -verschiedene Breivarianten
--	--

Herkunft: Wir verwenden in der Regel das Fleisch und den Fisch aus der Schweiz. Änderungen werden separat deklariert.
Brotbackware, Herkunftsland: Schweiz

*Kann mit Antibiotika oder hormonellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Allergene: Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.