

Menüplan 3. Februar bis 9. Februar 2025

	Mittagessen	Abendessen
MO	Gemüsecremesuppe Poulet-Knusperli , Zitronenschnitz Pommes Frites Buntes Gemüse Cremeschnitte Vegi: Frühlingsrolle mit Dip Sauce	Tagessuppe Aufschnitt-Teller mit Silberzwiebeln Brezel
DI	Bouillon mit Flädli Hirschgeschnetzeltes Spätzli Rotkraut Kokosglace Vegi: Lasagne Ricotta & Spinat	Tagessuppe « Falki Quiche » mit Lauch und Speck
MI	Gerstensuppe Siedfleisch mit Meerrettichsauce Salzkartoffeln Gemüsebouquet Blaubeermuffin Vegi: Gebratene Tofuschnitte mit Tomatensauce	Tagessuppe Panierte Cervelat mit Salatbeilage
DO	Kartoffelsuppe Wurst-Spiess (Schwein) mit Kräutersauce Kartoffelkroketten Ofengemüse Pannacotta mit Passionfruchtsauce Vegi: Pilzrisotto mit Parmesan	Tagessuppe Thonsalat (IDN) mit Oliven und Ei Baguette
FR	Gelberbsensuppe Schlemmerfilet Pomodoro (AK) Reis Gedünsteter Blattspinat Feiner Cake Vegi: Süsskartoffel Tätschli	Tagessuppe Feine Aprikosen-Wähe mit Schlagrahm
SA	Marroni Suppe Pouletgeschnetzeltes mit Dörrtomatensauce Süsskartoffelpüree Zucchetti Schokoladenmousse Vegi: Teigwaren Florentina (Spinatsauce)	Tagessuppe Weichkäseteller mit Fruchtgarnitur Brotchöbli
SO	Bouillon mit Ei Hausgemachtes Rinds-Roastbeef Butternüdeli Romanesco Zimtcreme mit Rotweinzwetschgen Vegi: Kürbisquiche mit Sauerrahmsauce	Tagessuppe Vegi-Bällchen mit Kräuterreis

Legende:  Bewohnerwunsch

<p>Mittags-Hit: Montag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023</p> <p>Zarte Rinds-Filetspitzen mit 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.