

	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 3. Februar	Blumenkohlcremesuppe / Salat	
	Hackfleischbällchen an Tomatensauce serviert mit Trockenreis und Broccoli	Gersten-Gemüse-Eintopf serviert mit gebratenen Pilzen
Dienstag 4. Februar	Ratatouille-Suppe /Salat	
	Schweinsragout an Rosmarinsauce serviert mit Griess-Gnocchi und glasierten Karotten	Ofenfrische Sauerkrautwähe mit Eisbergsalat an Apfel-Dressing
Mittwoch 5. Februar	Gemüsecremesuppe / Salat	
	Feine Nudeln mit Gemüsestreifen serviert an Morchelrahmsauce	Gebackener Tomme serviert mit Ofenkartoffel und Preiselbeeren
Donnerstag 6. Februar *	Hühnerbouillon mit Gemüsewürfel / Salat	
	Pouletgeschnitzeltes an Rahmsauce serviert mit Kartoffelstock und Mischgemüse	Vegetarische Frühlingsrolle serviert mit Sweet Chili Sauce und asiatischem Gemüse-Reis
Freitag 7. Februar * <i>Kasachstan Kiemennetze und vergleich- bare Netze</i>	Curry-Kokoscremesuppe / Salat	
	Zanderknusperli* im Bierteig serviert mit Tartar-Sauce Petersilienkartoffeln und Spinat	Wirsing-Päckli an Meerrettichsauce serviert mit Pommes Rissolées
Samstag 8. Februar	Pilzsuppe / Salat	
	Winterlicher Kürbis-Sellerie-Risotto mit Mascarpone verfeinert	Tofu-Bratwurst an Pfeffersauce serviert mit Country Frites und Bohnen
Sonntag 9. Februar	Zwiebelsuppe mit Croutons / Salat	
	Kalbsbraten an Madeirasauce serviert mit Butter-Spätzle und Romanesco	Omelette serviert auf Blattspinat an sizilianischer Tomatensauce
	Sacher-Schnitte serviert mit Beeren-Kompott	

Hinweis für Allergiker: Bitte melden Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit bei der Bestellung, danke!

Sofern das Geflügel und Fleisch so wie die Brot- und Backwaren nicht aus Schweizer Produktion stammen, werden diese Produkte mit dem Herkunftsland versehen.

«Im Ausland produziertes Fleisch» kann mit Hormonen und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein. Diese Produkte versehen wir mit einem Punkt (°)