

	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 10. Februar *	Röstgemüsesuppe / Salat	
	Geräuchertes Schüfeli* an Bratenjus serviert mit Schmelzkartoffeln und Dörrbohnen	Schupfnudel-Sauerkrautpfanne serviert an Kräuterrahmsauce
Dienstag 11. Februar	Gemüsebouillon mit Fadennudeln / Salat	
	Rinds-Hackbraten an grüner Pfeffersauce serviert mit Polenta und Mischgemüse	Ofenfrische Lauch-Sbrinz-Wähe serviert mit Karottensalat
Mittwoch 12. Februar	Selleriecremesuppe / Salat	
	Vegetarische Äplermagronen serviert mit Röstzwiebeln und Apfelmus	Kichererbsen-Linsen-Eintopf verfeinert mit Garam Masala
Donnerstag 13. Februar * Schweinefleisch	Süsskartoffelsuppe / Salat	
	Brätkügeli* an Champignonrahmsauce serviert im Pastetchen mit Erbsen-Rübli Gemüse	Soja-Bällchen serviert mit Vollkorn-Spaghetti und Tomatensauce
Freitag 14. Februar * Nordostpazifik 67 Schleppnetz	Lauchcremesuppe / Salat	
	Fischstäbli* an Remouladensauce (<i>Alaska Seelachs*</i>) serviert mit Salzkartoffeln und Rahmspinat	Gratinierter Brüsseler mit Oliven und roten Zwiebeln serviert mit Lyoner-Kartoffeln
Samstag 15. Februar	Griesssuppe / Salat	
	Teigwaren Krawättli mit Lauch und Karottenstreifen serviert an Gorgonzola-Sauce	Kartoffel-Gemüse-Auflauf serviert mit Coleslow (<i>Kabissalat mit Mayonnaise</i>)
Sonntag 16. Februar *	Gemüsecremesuppe / Salat	
	Kalbsragout an Zitronensauce serviert mit Kartoffelstock und Wintergemüse	Saisonales Ofengemüse mit Sauerrahmdip
	Baileys-Creme garniert	

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 (°)