

	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 16. Dezember	Süsskartoffelsuppe / Salat	
	Spaghetti Bolognaise * serviert mit geriebenem Parmesan	Gefüllte Rösti-Taschen serviert mit Kräuterquark und Nüsslisalat
Dienstag 17. Dezember	Linsencremesuppe / Salat	
	Poulet-Schenkel-Steak im Pankomantel serviert mit BBQ-Sauce, Pommes Frites und Blattspinat	Hausgemachte "Sizilianische Arancini" auf Pilzragout
Mittwoch 18. Dezember	Kohlrabisuppe / Salat	
	Creemiger Kürbis-Risotto serviert mit Pesto-Rosso	Ofenfrische Spinat-Ziegenfrischkäse-Wähe serviert mit Endiviansalat
Donnerstag 19. Dezember	Gemüsecremesuppe / Salat	
	Kalbhackbraten an Pilzrahmsauce serviert mit Kartoffelstock und glasierten Karotten	Falafel-Kugeln mit Tsatsiki und Zucchini-Granatapfel-Salat
Freitag 20. Dezember	Kürbissuppe / Salat	
* IS Aquakultur	Saiblingfilet* an Champagnersauce serviert mit Salzkartoffeln und Rahmlauch	Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Sauce und Basmatireis
Samstag 21. Dezember	Kartoffel-Lauchsuppe / Salat	
	Ofenfrisches Hörnligratin mit Gemüsewürfeln an Tomaten-Basilikumsauce	Indisches Linsen-Dal (Linsen, Kartoffeln, Kichererbsen) an Curry-Kokos-Sauce
Sonntag 22. Dezember	Kraftbrühe mit Eierstich / Salat	
	Kalbsragout an Cognac-Sauce serviert mit Polenta und glasiertem Rosenkohl	Ravioli mit Gemüsefüllung serviert an Peperoni-Sugo
	Creme Caramel	

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

Sofern das Geflügel und das 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 (°)