

	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 24. Februar	Gemüsecremesuppe / Salat	
	Waadtländer Saucisson mit Senf serviert mit Dampfkartoffeln und Sauerkraut	Ofenfrische Lauch-Quiche serviert mit Randen-Salat
Dienstag 25. Februar	Kartoffelsuppe mit Majoran / Salat	
	Oberländer Müscheli-Teigwaren-Auflauf mit Gemüsewürfeln und Erbsen serviert an Käserahmsauce	Rösti-Taschen mit Frischkäsefüllung Tomaten-Coulis und Wintergemüse
Mittwoch 26. Februar	Karottencremesuppe / Salat	
	Poulet-Schnitzel an Pfefferrahmsauce serviert mit Bratkartoffeln und Mischgemüse	Linsen-Burger serviert mit Bratkartoffeln und Zucchini Currymayonnaise
Donnerstag 27. Februar	Tomatencremesuppe / Salat	
	Rindshackbraten* "Grossmutter Art " an Rotweinsauce serviert mit Spätzli und Lattichgemüse	Im Backteig frittiertes Broccoli serviert mit Joghurt-Quark-Dip mit Knoblauch
Freitag 28. Februar * Vietnam Aquakulturen	Spinatsuppe / Salat	
	Sautiertes Pangasius Filet* auf Kartoffel-Lauch-Eintopf serviert an Zitronensauce	Hausgemachte Semmelknödel auf Rahmwirsing
Samstag 1. März	Tom Kha Gai (<i>Thailändische Kokosmilchsuppe</i>) / Salat	
	Safran-Risotto mit getrockneten Tomaten, Pecorino und Pesto	Saisonaler Gemüsestrudel Sauce Maltaise (<i>Sauce Hollandaise mit Orangen</i>)
Sonntag 2. März	Lauch-Apfelsuppe / Salat	
	Gespickter Rindsschulterbraten an dunkler Balsamico-Sauce Kartoffelstock und Preiselbeer Rotkohl	Gemüse-Tofu-Curry mit asiatischem Duftreis
	Panna Cotta parfümiert mit Amaretto	

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 (°).