

MENUPLAN für den Mahlzeitendienst

Bei Fragen zu Allergenen oder Kennzeichnungen melden Sie sich bitte bei unserem Verpflegungspersonal

Änderungen bei den Mahlzeiten vorbehalten

DATUM	MITTAGESSEN
Montag 13. März	Minestrone / Salat ♣ Hausgemachter Kalbshackbraten Cognacrahmsauce Kartoffelstock Romanesco und Rüebl i
Dienstag 14. März	Süssmaissuppe mit Curry / Salat ♣ Rindspfeffer Spätzli Bohnen und Rotkraut
Mittwoch 15. März	Gerstensuppe mit Speck / Salat ♣ Hackbällchen in Currysauce Reis Blattspinat und Peperonata ♣ Dessert
Donnerstag 16. März	Linsensuppe / Salat ♣ Kalbsleberli mit Bärlauch und Morcheln Röstigaletten Broccoli
Freitag 17. März	Gemüsecrèmesuppe / Salat ♣ Schweins Cordonbleu Pommes Frites Rüebl i und Kohlräbl i
Samstag 18. März	Champignoncrèmesuppe / Salat ♣ Zanderknusperli mit Tartarsauce Kräuterkartoffeln Rahmspinat
Sonntag 19. März	Brottsuppe mit Kümmel / Salat ♣ G`hackets und Hörnli Reibkäse und Apfelmus ♣ Dessert

***In unserer Küche kochen wir täglich frisch für Sie.

Unsere Lebensmittel stammen wo immer möglich von regionalen Produzenten und Landwirten. Fleisch, Poulet und Fleischprodukte sind immer aus der Schweiz. Ausnahmen werden auf dem Menüplan deklariert.

Die Herkunft der Fische sehen sie auf dem Wochen- Menüplan

