

Menuplan26.01-01.02**W5**

26. 1.		
Montag	Gemüsecremesuppe Steak mit Kräuterbutter Röstifrites Rosenkohl Coupe Hot Berry	Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Remouladesauce dazu Ruchbrot
27. 1.		
Dienstag	Brotsuppe Treberwurst Kartoffelgratin Lauchgemüse kleiner Salatteller	Kaiserschmarren mit Puderzucker dazu Zwetschgenkompott
28. 1.		
Mittwoch	Lauchcremesuppe Pouletoberschenkel aus dem Ofen Safranrisotto Blumenkohl an weisser Sauce Berliner	Gschwellti und Käse mit Anke dazu Kräuterquark
29. 1.		
Donnerstag	Buchstabensuppe Rindsragout Stroganoff Schupfnudeln Kohlrabenstängeli Rüeblitorte	Flammkuchen- Toast dazu Rüeblisalat
30. 1.		
Freitag	Dubarrysuppe Fischstäbli mit Kräutermayonnaise Salzkartoffeln Rahmspinat Schoggi- Donut	Panierter Tomme (Käse) gebraten mit verschiedenen Salaten
31. 1.		
Samstag	Steg alles Mitliefern für So Griesssuppe Lasagne al forno mit Fleischfüllung Öpis zum Kaffee kleiner Salatteller	Aprikosenkuchen mit Rahmtupf
01. 2.		
Sonntag	Bouillon mit Einlage Schweinsbraten Rosmarinjus Kräuter-Kartoffelstock Glasierte Rüebl Brönnti Creme	Cafe Complet mit gekochten Eiern
Wochenhit: Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce - dazu Rösti		

Wenn nichts anders erwähnt ist, stammen unser Fleisch und unsere Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.

Über Allergene geben Ihnen die Mitarbeiter der Verpflegung gerne Auskunft.

Unser Fisch stammt ausschliesslich von nachhaltiger und sorgfältiger Zucht.