

Menuplan

26.01-01.02

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 Rüebliorte | 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 Schweinshalsbraten Rosmarinjus Kräuter-Kartoffelstock Glasierte Rüebli 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.