

02. 2. Montag	<p>Gemüsecremesuppe Siedfleisch an Meerrettichsauce Dampfkartoffeln Mischgemüse Profiteroles gefüllt</p>	<p>Pouletflügeli mit Currydip dazu hausgemachtes Brötli und Endiviensalat</p>
03. 2. Dienstag	<p>Brunch Weissweinsuppe Schweinsragout Butter-Nudeln Blattmanngold und Rahmpfirsich kleiner Salatteller</p>	<p>Eierrösti dazu Früchtekompott</p>
04. 2. Mittwoch	<p>Rüebli-Orangen-Ingwersuppe Kalbsgeschnetzeltes Kartoffelgratin Rüebli und Rosenkohl Schwarzwalder-Torte</p>	<p>Härdöpfusalat mit Wienerli dazu Senf</p>
05. 2. Donnerstag	<p>Linsencremesuppe Pouletbrust an Café de Paris Sauce Tomatenrisotto Lauchgemüse mit Äpfel kleiner Salatteller</p>	<p>Chäschüechli garniert mit verschiedenen Salaten</p>
06. 2. Freitag	<p>Champignonsuppe Brätschnitzel an Senfsauce Pommes frites Broccoli und Blumenkohl Tiramisu</p>	<p>Früchtequark dazu Ruchbrot und Käsl</p>
07. 2. Samstag	<p>Sellerie-Apfelsuppe Hausgemachtes Cordon-bleu Bratkartoffeln geschmorte Bohnen Fruchtsalat mit Nidlä</p>	<p>Fotzelschnitten mit Zimtzucker dazu Apfelmus</p>
08. 2. Sonntag	<p>Bouillon mit Einlage Walliser Sonntagsbraten Barbara`s Nüdeli Krautstiele à la crème Getränkter Zitronencake</p>	<p>Cafe Complet mit bunter Käse-Platte</p>

Wochenhit: G'hackets und Hörnli- dazu Apfelmus

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.