

Menüplan vom 14.12. - 20.12.2020

	Mittag	Vegetarisch	Abend
Montag 14.12.2020	Gemüsesuppe dörfliche Art Rindsgeschnetzeltes Reis Peperonata	Gemüsesuppe dörfliche Art Gebratener Tofu an Paprikarahmsauce Reis Peperonata	Linseneintopf mit Speck und Gemüse Brot
Dienstag 15.12.2020	Tagessuppe Bratwurst an Zwiebelsauce Lyonerkartoffeln Rüebli Moccacreme	Tagessuppe Gefüllte Tomate Lyonerkartoffeln Rüebli Moccacreme	Crêpes mit Apfelfüllung Vanillesauce
Mittwoch 16.12.2020	Gemüsesuppe Hörnli mit Ghackets Apfelmus	Gemüsesuppe Hörnli an Käsesauce Apfelmus	Raclettekartoffeln Randensalat
Donnerstag 17.12.2020	Tagessuppe Schweinhaxen Polenta Broccoli	Tagessuppe Gratinierte Maisschnitte an frischer Tomatensauce Broccoli	Café Complet Salami & Meiringer Mutschli Brot
Freitag 18.12.2020	Broccolicremesuppe Pangasiusknusperli mit Tartarsauce Salzkartoffeln Blattspinat	Broccolicremesuppe Gemüse im Backteig mit Tatarsauce Salzkartoffeln Blattspinat	Milchreis mit Kirschenkompot und Zimtzucker
Samstag 19.12.2020	Cremesuppe Käsekuchen Erbsen französische Art Tagesfrucht	Cremesuppe Käsekuchen Erbsen französische Art Tagesfrucht	Minestrone mit Brot
Sonntag 20.12.2020	Bouillon mit Backerbsen Schweinsbraten Pommes frites Kräutertomate Caramelköppli	Bouillon mit Backerbsen Gratinierter Fenchel Pommes frites Kräutertomate Caramelköppli	Café Complet Reichenbacher Hobelfleisch Tête de moine Tübli
Wochenhit	Kein Wochenhit		

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch, Abweichungen werden deklariert. Pangasius ASC-Zertifiziert: Vietnam.
Bei ALLERGIEN gegen bestimmte Lebensmittel fragen Sie das Gastroteam, wir beraten Sie gerne.