

Menuplan KW 6

03.02.2025 – 09.02.2025

Tagesmenu

Mit Suppe und Salat

Vegetarisch

Mit Suppe und Salat

Abendessen

Montag 03.02.2025	Dessert Apfelmus mit Rahm	Pouletschenkel aus dem Ofen Kartoffelschnitze Wirsinggemüse	Vegi-Crispy Tofu Avocado Dip Kartoffelschnitze Wirsinggemüse	Linsendal mit Spinat Fladenbrot Schnittsalat
Dienstag 04.02.2025		Tortellini tricolore Sauce Provencale Ofengemüse Reibkäse		Wienerli im Teig Selleriesalat mit Ananas Blattsalat
Mittwoch 05.02.2025	Dessert Gebäck	Kalbsadrio Fleischsauce Kartoffelstampf Broccoli	Vegibraten Weissweinsauce Kartoffelstampf Broccoli	Küche geschlossen Alternative zum Bestellen Seeländerbrot gefüllt mit Cantadoux und Gemüse
Donnerstag 06.02.2025		Rindsgulasch BV Spätzli Blumenkohl	Tofuragout mit Dörrfruchtsauce Spätzli Blumenkohl	Gemüsecremesuppe Früchteauflauf mit Brot und farbigen Früchten
Freitag 07.02.2025	Dessert Glace	Seelachsfilet (NW) Müllerinnenart Dillsauce, Pilawreis Blattspinat	gekochte Eier Dillsauce Pilawreis Blattspinat	Bucket Potatoes Sauerrahm mit Schnittlauch Ananaskäse Rüebli Salat mit Orangen
Samstag 08.02.2025		Palatschini gefüllt mit Champignons überbacken Mischgemüse		Wurst-Käsesalat Bohnensalat, Blattsalat Brötli
Sonntag 09.02.2025		Küche geschlossen Alternative zum Bestellen Äpler Makkronen&Gemüse Apfelmus		Cafe complet Salami&gekochte Eier

Über Allergene geben wir gerne mündlich Auskunft. Wo nichts anderes vermerkt ist wird Schweizer Fleisch verwendet.