

## Menuplan KW 7

10.02.2025 – 16.02.2025

|                                 |  | <b>Tagesmenu</b><br>Mit Suppe und Salat                            | <b>Vegetarisch</b><br>Mit Suppe und Salat                       | <b>Abendessen</b>   |
|---------------------------------|--|--|---|---|
| <b>Montag</b><br>10.02.2025     | <b>Dessert</b><br>Caramelflan                    | Cannelloni<br>vegetarisch<br>mit Ricotta und Spinat<br>Ofengemüse  |   | geraffelter Apfelkuchen<br>Rahm<br>Landfrauensuppe              |
| <b>Dienstag</b><br>11.02.2025   |  | Kalbsfrikassee<br>Bouillonkartoffeln<br>Bohnen                     | Gemüse Eintopf mit Kichererbsen<br>Bouillonkartoffeln<br>Bohnen | Penne arrabiata<br>Gurken-Maissalat                             |
| <b>Mittwoch</b><br>12.02.2025   | <b>Dessert</b><br>Brownie                        | Hörnli mit Quorngehacktem<br>Pfälzerrüebli<br>Apfelmus             |   | Alternative zum Bestellen<br>Tonsalat bunt garniert<br>Mütschli |
| <b>Donnerstag</b><br>13.02.2025 |  | Schweinsrahmschnitzel<br>Pilzrahmsauce<br>Teigwaren<br>Broccoli    | Vegirahmschnitzel<br>Teigwaren<br>Broccoli                      | Linseneintopf mit Gemüse<br>Schweinswürste<br>Senf              |
| <b>Freitag</b><br>14.02.2025    | <b>Dessert</b><br>Ananassalat mit<br>Granatapfel | Lachstranche (Nor)<br>Estragonsauce<br>Trockenreis<br>Wurzelgemüse | Reispfanne<br>buntes Gemüse<br>Rauchtofu                        | Gemüsestrudel<br>Currydip<br>Salat mit Kernen                   |
| <b>Samstag</b><br>15.02.2025    |  | Pouletflügeli<br>Pommes Duchesse<br>Gemüestängeli mit Dip          |   | Käseplatte<br>Kräuterquark<br>Geschwellte Kartoffeln<br>Salat   |
| <b>Sonntag</b><br>16.02.2025    | <b>Dessert</b><br>Überraschung                   | Saltimbocca<br>Safranrisotto<br>gedämpfte Tomate provencale        |   | Café complet<br>Aufschnitt                                      |

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