

# Mittagessen 3. Februar 2025 bis 9. Februar 2025

**KW 6**

Zu den Menüs wird täglich eine Suppe serviert

Montag 03.02.2025	Dienstag 04.02.2025	Mittwoch 05.02.2025	Donnerstag 06.02.2025	Freitag 07.02.2025	Samstag 08.02.2025	Sonntag 09.02.2025
<b>Menü 1</b>						
<b>Ofenfleischkäse</b> <b>Jus</b> <b>Kartoffelstock</b> <b>Lauchgemüse</b>  <b>Honigquark</b>	<b>Pouletschnitzel</b> <b>Safransauce</b> <b>Erbsenreis</b> <b>Karotten</b>  <b>Marronipanna-Cotta</b>	<b>Rippli</b> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Dörrbohnen</b> <b>Senf</b>  <b>Apfel</b>	<b>gebratene</b> <b>Cervelat</b> <b>Teigwaren</b> <b>Mischgemüse</b> <b>Ketchup</b>  <b>Caramelchöpfli</b>	<b>Lauch-Zwiebelwähe</b> <b>serviert mit</b> <b>Kräuterquark</b> <b>und</b> <b>buntem Salat</b>  <b>Muffins</b>	<b>Schweinsbratwurst</b> <b>brauner Sauce</b> <b>bunte Müscheli</b> <b>Kohlrabigemüse</b>  <b>Süessmostcreme</b>	<b>Mehlsuppe</b>  <b>Kalbsvoressen</b> <b>Polenta</b> <b>Broccoligemüse</b>  <b>Schwarzwälder</b>
<b>Menü 2 (vegetarisch)</b>						
<b>Ofensellerie</b> <b>Jus</b> <b>Kartoffelstock</b> <b>Lauchgemüse</b>  <b>Honigquark</b>	<b>Auberginenschnitzel</b> <b>Safransauce</b> <b>Erbsenreis</b> <b>Karotten</b>  <b>Marronipanna-Cotta</b>	<b>Vegischnitzel</b> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Dörrbohnen</b> <b>Senf</b>  <b>Apfel</b>	<b>gebratene</b> <b>Zucchini</b> <b>Teigwaren</b> <b>Mischgemüse</b> <b>Ketchup</b>  <b>Caramelchöpfli</b>	<b>Lauch-Zwiebelwähe</b> <b>serviert mit</b> <b>Kräuterquark</b> <b>und</b> <b>buntem Salat</b>  <b>Muffins</b>	<b>Vegibratwurst</b> <b>brauner Sauce</b> <b>bunte Müscheli</b> <b>Kohlrabigemüse</b>  <b>Süessmostcreme</b>	<b>Mehlsuppe</b>  <b>Gemüseragout</b> <b>Polenta</b> <b>Broccoligemüse</b>  <b>Schwarzwälder</b>
<b>Wochenhit</b>						
<b>Pizza Tonno serviert mit buntem Salat</b>						
<b>Kinderwochenhit</b>						
<b>Spaghetti Bolognese - Reibkäse - Salatbouquet</b>						

Herkunftsdeklaration

Für die Zubereitung unserer Gerichte verwenden wir grundsätzlich Fleisch aus tiergerechter Schweizer Produktion.

Die Verwendung von ausländischem Fleisch/Fisch wird speziell gekennzeichnet.\*Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Menü-Änderungen bleiben vorbehalten / Wir geben ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichte.

**1 =**

**2 =**

# Abendessen 3. Februar 2025 bis 9. Februar 2025

KW 6

<b>Montag 03.02.2025</b>	<b>Dienstag 04.02.2025</b>	<b>Mittwoch 05.02.2025</b>	<b>Donnerstag 06.02.2025</b>	<b>Freitag 07.02.2025</b>	<b>Samstag 08.02.2025</b>	<b>Sonntag 09.02.2025</b>
<b>Abendessen</b>						
<b>Birchermüesli garniert mit Rahm  Brot</b>	<b>Ochsenmaulsalat garniert mit Brötli</b>	<b>Dampfnudeln serviert mit Vanillesauce</b>	<b>Fleischteller garniert mit Essiggemüse  Brot</b>	<b>Apfelstrudel mit Rahm und Zimtsauce</b>	<b>Wienerli im Teig serviert mit Gurkensalat</b>	<b>Sunntigs Znacht  Cafe Complet</b>
<b>Menüauswahl</b>						
<p>gemäss separater Karte, wie z.B.</p> <p>Café complet, Birchermüesli, Joghurt, Fleisch- und Käseplatte auf Bestellung erhältlich.</p>						