

2018	50	10.12. bis 16.12.2018		
Datum und Infos		Mittags-Menü	Vegi-Menü	Abend
Montag, 10. 12		Suppe Zuger Ofenguck mit Speck, Käse & Jus Mischgemüse 	Suppe Zuger Ofenguck mit Gemüse & Käse Mischgemüse	Gulaschsuppe mit Brot
Dienstag, 11. 12 <i>Stamm Margrit</i> 		Suppe Trutenpiccata (PL) mit Pestospaghetti Kräutertomate	Suppe Gemüsepiccata mit Pestospaghetti Kräutertomate	Hausgemachte Apfelküchlein Vanillesauce
Mittwoch, 12. 12 		Suppe Rindsgeschnetzeltes Polenta mit Parmesan Kohlrabi an Rahmsauce Dessert	Suppe Rote Bohnen an Tomaten- sauce & Polenta Kohlrabi an Rahmsauce Dessert	 Kalte Fleischplatte mit Brot
Donnerstag, 13. 12 <i>Scholl Bruno</i> 		Suppe Heisse Wienerli  Kartoffelsalat & Eiersalat Gemischtes Glace	Suppe Vegi Wienerli Kartoffelsalat & Eiersalat Gemischtes Glace	Spätzlipfanne mit Käse überbacken
Freitag, 14. 12		Suppe Speck-Zwiebelwähe Fruchtwähe 	Suppe Kürbiswähe Fruchtwähe	Pennesalat Mortadella & Tomate
Samstag, 15. 12		Suppe Hörnli & Gehackets Reibkäse Dessert 	Suppe Hörnli & Vegigehacktes Reibkäse Dessert	Käseschnitten mit Salat
Sonntag, 16. 12 		Suppe Schwedenbraten Duchesskartoffeln & Erbsen Dessert	Suppe Pilzragout an Rahmsauce Duchessekartoffeln & Erbsen Dessert	Kaffee Complet 

Fleischherkunft: Für die Zubereitung der Gerichte verwenden wir grundsätzlich Fleisch aus tiergerechter Schweizer Produktion. Wenn wir in Einzelfällen ausländisches Fleisch verwenden, ist dies auf dem Menüplan speziell vermerkt.

* Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.