

2019	8	18.02. bis 24.02.2019		
Datum und Infos	Mittags-Menü	Vegi-Menü	Abend	
Montag, 18. 02 	Suppe Cordon bleu Risotto Blumenkohl überbacken	Suppe Sellerie-Cordon bleu Risotto Blumenkohl überbacken	Spatz mit Bürli 	
Dienstag, 19. 02	Suppe Siedfleisch mit Salzkartoffeln Sauerkraut Meerrettichsauce 	Suppe Vegi Wienerli mit Salzkartoffeln, Sauerkraut Meerrettichsauce	Götterspeise mit Vanillecrème & Rhabarber	
Mittwoch, 20. 02 <i>Pietroboni Irma</i> 	Suppe Kalbsrahmschnitzel Butternudeln Bohnen Caramelköpfler mit Rahm	Suppe Gefüllte Tomate Butternudeln Bohnen Caramelköpfler mit Rahm	Kalte Fleischplatte 	
Donnerstag, 21. 02 	Suppe Hacktätschli an Pfefferrahmsauce, Kräuterrisotto Zucchini	Suppe Tofu gebraten Kräuterrisotto Zucchini	Fasnachtsfest mit Gudli "Hot Dogs" 	
Freitag, 22. 02	Suppe Hausgemachte Käse- und Fruchtwähe 	Suppe Hausgemachte Gemüse- und Fruchtwähe	Reissalat mit Curry und Früchten	
Samstag, 23. 02 	Suppe Ravioli mit Tomatensauce & Käse Dessert	Suppe Ravioli mit Tomatensauce & Käse Dessert	Gschwellti mit Käse & Hüttenkäse und Quark	
Sonntag, 24. 02	Suppe Kalbsschulterbraten Duchesse & Bohnenbündeli Dessert 	Suppe Kichererbsenragout Duchesse & Bohnenbündeli 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.