

# Menüplan

02. März 2020 bis 06. März 2020



	<b>MENU A</b>	<b>MENU B</b>
<b>Montag, 02.03.2020</b>	Tagessuppe & Salat Berner Platte mit geräuchertem Schweinhals, Zungenwurst und Speck Salzkartoffeln Dörrbohnen	Tagessuppe & Salat Geräucherter Tofu Salzkartoffeln Dörrbohnen
<b>Dienstag, 03.03.2020</b>	Tagessuppe & Salat Ungarisches Gulasch (Schwein) Reis Röschengemüse	Tagessuppe & Salat Tortelloni mit Tomatensauce und Gemüsewürfeli Reibkäse
<b>Mittwoch, 04.03.2020</b>	Tagessuppe & Salat Brätsaltimbocca mit Balsamicosauce Polenta Marktgemüse	Tagessuppe & Salat Mais-Pizza
<b>Donnerstag, 05.03.2020</b>	Tagessuppe & Salat Emmentaler Lammvoressen Kartoffelstock glasierte Rüeblen	Tagessuppe & Salat Seitangeschnitztes an Safransauce Kartoffelstock glasierte Rüeblen
<b>Freitag, 06.03.2020</b>	Tagessuppe & Salat Gebakener Fleischkäse mit Jus Teigwaren Kräutertomate	Tagessuppe & Salat süss-scharfe Teigwarenpfanne mit Yasoya-Würfel und Gemüse

#### Änderungen vorbehalten!

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden deklariert. Lammfleisch kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Wir berücksichtigen wenn immer möglich regionale Familienbetriebe.

Wir sind verpflichtet, Sie darauf hinzuweisen, dass in unserer Küche folgende allergene Stoffe verarbeitet werden: Glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Fische, Krebstiere, Sojabohnen, Erdnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Sesamsamen, Sellerie, Senf, Sulfide.