

Menüplan
16. März 2020 bis 20. März 2020



| | MENU A | MENU B |
|-----------------------------------|---|---|
| Montag, 16.03.2020 | Tagessuppe & Salat Geflügelfrikasse mit Estragon Nudeln Gedämpfter Brokkoli mit Mandelplättchen und Butter | Tagessuppe & Salat Paniertes Tomme-Käsli Lyoner Kartoffeln Gefüllte Tomate provenzalische Art |
| Dienstag, 17.03.2020 | Tagessuppe & Salat Rindfleischbällchen Spaghetti Kohlraben | Tagessuppe & Salat Spaghetti Gorgonzolasauce Reibkäse |
| Mittwoch, 18.03.2020 | Tagessuppe & Salat Züri-Geschnetzeltes vom Schwein Rösti zweifarbige Karotten Kleines Dessert | Tagessuppe & Salat Rancher-Rösti (überbackene Rösti mit Gemüse) Kleines Dessert |
| Donnerstag, 19.03.2020 | Tagessuppe & Salat Geschmorter Fleischvogel (Rind/Schwein) mit Rotweinsauce Vollkornteigwaren grüne Bohnen | Tagessuppe & Salat Tortelloni mit Gemüse-Tomatensauce |
| Freitag, 20.03.2020 | Tagessuppe & Salat Brätschnitzel Mexicain Zitronenschnitz Kartoffelgnocci Ratatouille | Tagessuppe & Salat Gnocchi-Pfanne mit 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.