

Menüplan

23. März 2020 bis 27. März 2020



	MENU A	MENU B
Montag, 23.03.2020	Salat & Tagessuppe Berner Platte mit Rippli, Zungenwurst und Speck Salzkartoffeln Dörrbohnen	Salat & Tagessuppe Tortelloni mit Käsefüllung an Gemüsesauce
Dienstag, 24.03.2020	Salat & Tagessuppe Geflügelbrätzkügel Teigwaren Erbsli	Salat & Tagessuppe Gemüsestrudel mit Kräutersauce Teigwaren Erbsli
Mittwoch, 25.03.2020	Salat & Tagessuppe Poulet Casimir Jasmin Reis mit Mandeln Früchtegarniture Dessert	Salat & Tagessuppe Früchtecurry mit Linsen Jasmin Reis Dessert
Donnerstag, 26.03.2020	Salat & Tagessuppe Rindsgehacktes Penne Rosenkohl	Salat & Tagessuppe Penne mit Tomaten-Rahmsauce
Freitag, 27.03.2020	Salat & Tagessuppe Schweinhalsbraten mit Brauner Sauce Teigwaren Vichy Karotten	Salat & Tagessuppe Vegi- Äplermagronen

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.