

# Menüplan

14. Dezember 2020 bis 18. Dezember 2020



## MENU A

## MENU B

**Montag,  
14.12.2020**

Tagessuppe & Salat  
Sure Mocke  
Kartoffelstock  
Rüebli

Tagessuppe & Salat  
Käse-Karottenkuchen

**Dienstag,  
15.12.2020**

Tagessuppe & Salat  
Brätschnitzel (gemischt)  
mit Zitronenschnitz  
Bratkartoffeln  
Rosenkohl

Tagessuppe & Salat  
Veganes Schnitzel Wiener Art  
mit Zitronenschnitz  
Bratkartoffeln  
Rosenkohl

**Mittwoch,  
16.12.2020**

Tagessuppe & Salat  
Cervelat Cordon bleu  
Jus  
Spätzli  
Saison-Gemüse  
Kleines Dessert

Tagessuppe & Salat  
Spätzlipfanne  
Kleines Dessert

**Donnerstag,  
17.12.2020**

Tagessuppe & Salat  
Pouletfrikasse  
mit Estragon  
Reis  
Erbsli

Tagessuppe & Salat  
Quornragout  
mit Estragon  
Reis  
Erbsli

**Freitag,  
18.12.2020**

Tagessuppe & Salat  
Schweinskotelette  
mit Kräuterjus  
Teigwaren  
Fenchelragout

Tagessuppe & Salat  
Hirsekügelchen auf Fenchelragout  
Teigwaren

### 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.