

MENÜPLAN RESTAURANT

Woche: 2

	Menü Vitalkost	Menü Vegetarisch
Montag 5.1.	Grünerbsenpüree-Suppe Rindsragout Provencale Kartoffelstock Fenchel	Grünerbsenpüree-Suppe Maccaronenaufwurf mit Gemüse Tomaten-Coulis
Dienstag 6.1.	Geröstete Haferflockensuppe Kalbsbraten Senfsauce Schupfnudeln Sautierter Rosenkohl	Geröstete Haferflockensuppe Gemüse-Schnitzel Senfsauce Schupfnudeln Sautierter Rosenkohl
Mittwoch 7.1.	Bouillon Diablotin Gebratenes Schweinshufschnitzel Gorgonzola-Sauce Paprika-Reis Grüne Bohnen	Bouillon Diablotin Indisches Erbsenragout mit gebackenem Ricotta Basmatireis
Donnerstag 8.1.	Kartoffel-Lauchsuppe Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art Breite Nudeln Erbsli und Ruebli	Kartoffel-Lauchsuppe Dinkelgeschnetzeltes Breite Nudeln Erbsli und Ruebli
Freitag 9.1.	Klare Gerstensuppe Ragout vom Buntbarsch (ID) Dillsauce Cous-Cous Blattspinat	Klare Gerstensuppe Gebackene Käse-Reiskugeln Tomaten-Coulis Blattspinat
Samstag 10.1.	Minestrone Emmentaler Lammvoressen Carmarguereis Ratatouille	Minestrone Auberginenröllchen mit Mozzarella und Basilikum Kräutersauce Carmarguereis Ratatouille
Sonntag 11.1.	Bouillon mit Fideli und Lauch Gebratene Trutenbrust Grüne Pfeffersauce Grüne Nudeln Marktgemüse	Gemüsebouillon mit Einlage Artischocken-Pilzragout Grüne Nudeln Marktgemüse

Falls nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch und Brot aus der Schweiz.

Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Menüpreis ohne Suppe.