

MENÜPLAN RESTAURANT

Woche: 7

	Menü Vitalkost	Menü Vegetarisch
Montag 9.2.	Leopold-Suppe Glasierte Kalbsbrustschnitte Kartoffelstock Lattich	Leopold-Suppe Kastanien-Kichererbsen-Kürbisragout Kartoffelstock Lattich
Dienstag 10.2.	Suppe Pflanzer Art Schweinsnierstückbraten Senfsauce Polenta Bohnen	Suppe Pflanzer Art Cannelloni mit Spinat-Ricottafüllung Italienischer Gemüsesalat
Mittwoch 11.2.	Bouillon mit Backerbsen Rindsgeschnetzeltes mit Majoran und Zwiebeln Vollkornteigwaren Romanesco	Bouillon mit Backerbsen Kartoffel-Tofu-Gulasch Tagessalat
Donnerstag 12.2.	Broccolicremesuppe Pouletgeschnetzeltes Casimir mit Früchten im Reisring	Broccolicremesuppe Gemüse-Curry mit Kokosbananen im Reisring
Freitag 13.2.	Bouillon mit Teigsternli Fischstäbli Rice Popper (WIFA/D) Tartarsauce Salzkartoffeln Erbsen-Mais	Bouillon mit Teigsternli Sellerie-Piccata Tomatensauce Salzkartoffeln Tagessalat
Samstag 14.2.	Kürbiscremesuppe Kalbshacktätschli Barbecue-Sauce Gebratener Reis Zucchetti-Tomatenragout	Kürbiscremesuppe Broccoliburger Barbecue-Sauce Gebratener Reis Zucchetti-Tomatenragout
Sonntag 15.2.	Bouillon mit Pfannkuchenstreifen Kalbsschulterbraten Rosmarin-Sauce Nudeln Marktgemüse	Bouillon mit Pfannkuchenstreifen Rösti-Rollen mit Spinat und Feta Kräuter Quark Marktgemüse Tagesdessert

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

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Menüpreis ohne Suppe.