

Menüplan 17.01.2022 – 23.01.2022

Menu Änderungen bleiben der Küche vorbehalten

zu jeden Mittagessen servieren wir einen grünen oder gemischten Salatteller

	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
Montag 17. Januar	Heu Schaum Suppe  Gefüllte Pouletbrüstli An leichter Currysauce Mit Butterreis, Peperoni und Kokoskarotten  Chai Creme brûlée mit Birnen	Gemüsesuppe mit Speck und Brot
Dienstag 18. Januar	Linsen - Suppe  Rindsgulasch ungarische Art (BW) Teigwaren, Erbsli und Karotten  Kartoffelkuchen mit Zimt Rahm	Randen Tartar mit Meerrettich - Quark
Mittwoch 19. Januar	Kräuterschaumsuppe  Panierte Lyoner Scheiben Kleine Kräuterkartoffeln, Mischgemüse  Zwetschgen – Kompott mit Glace	Pfannkuchen mit Quitten - Konfi
Donnerstag 20. Januar	Zitronengras - Suppe  Rollschinken und Schäufeli mit Sauerkraut Presskartoffeln mit Butter, Bohnen und Peperoni  Nussschnitte	Geröstete Kürbisscheiben mit Rohschinken und Mozzarella
Freitag 21. Januar	Apfelwein Suppe  Zanderfilet mit Orangenkruste Polenta, Fenchel und Broccoli  Grieß Flan Apricot	Maluns mit Apfelmus
Samstag 22. Januar	Bouillon mit Markklößchen  Spaghetti nach Fuhrmanns Art Mit Parmesan Und italienischen Gemüse  Vermicelles mit Meringue und Beeren	Mediterrane Raclette Kartoffeln
Sonntag 23. Januar	Karottensuppe mit Peterli  Glacierte Kalbsschulter an Cavacos Sauce lange Spätzli Marktgemüseauswahl  Torte della Nonna (BW)	Fotzel Schnitte

Ohne andere Angabe verwenden wir Schweizer Fleisch und Schweizer Eier
 Allergene: gerne erteilen wir Auskunft über Allergene in unseren Menüs