

Menuplan vom 21. – 27. Januar 2019















Woche 04	Tagessuppe / Salat	Mittagessen Tagesmenu	Tagesdessert	Abendessen Tagesmenu (inkl. Suppe)
Montag 21.01	Meerrettich- Schaumsuppe	Rindfleischvogel Griess-Schnitte Lattich	Tirolercake	Pfannkuchen mit Konfi
Dienstag 22.01	Kohlrabensuppe	Lammvoressen Kartoffelstock Bohnen	Beeren-Träumli	Gulaschsuppe mit Knoblauchbrot
<i>Korner Emma</i>				
Mittwoch 23.01	Klare Zwiebelsuppe	Rinds-Hackbraten Polenta Fenchel	Mangocreme	Belegte Brötli (Spargeln, Schinken, Frischkäse)
Donnerstag 24.01	Cous-Cous-Suppe	Rippli Salzkartoffeln Sauerkraut	Mohrenkopf hausgemacht	Kaiserschmarren mit Aprikosenkompott
Freitag 25.01	Curry-Kokossuppe	Dorsch in Knusperpanade Kräuterreis Rahmspinat	Ananas mit Kirsch	Fondue-Kartoffeln
Samstag 26.01	Maiscremesuppe	Poulet-Cordon-Bleu Frittierte Kartoffelschnitze Blumenkohl	Bailysmousse	Äpler-Hörnlisalat
Sonntag 27.01	Bouillon mit Käse- Toastwürfeli	Schweinskotelette Spiralen Erbsen und Rüebl	Schwarzwäldertorte	Apfelstreusel-Kuchen

Wochenalternativen zum Hauptmenu:

Tagessuppe	Wochenalternative: Mah-Meh mit Pouletfleisch	Tagesdessert	Abendhit: Weggli gefüllt mit Salami
Tagessuppe	Vegialternative: Marsala-Risotto mit Steinpilzen Mais-Peperonisalat	Tagesdessert	Café complet oder Griessköppli



Liste der 14 Allergene

A		Glutenhaltiges Getreide	namentlich Weizen wie Dinkel und Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder von Hybridstämmern
B		Krebstiere	und daraus gewonnene Erzeugnisse
C		Eier von Geflügel	und daraus gewonnenen Erzeugnisse
D		Fisch	und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausser: a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoid-Zubereitung verwendet wird. b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärmittel in Bier und Wein verwendet wird.
E		Erdnüsse	und daraus gewonnene Erzeugnisse
F		Sojabohnen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
G		Milch von Säugetieren	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)
H		Schalenfrüchte	und daraus gewonnene Erzeugnisse, namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, ausser Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten
L		Sellerie	und daraus gewonnene Erzeugnisse
M		Senf	und daraus gewonnene Erzeugnisse
N		Sesamsamen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
O		Schwefeldioxid und Sulfite	Rosinen, Trockenfrüchte, Meerrettich, Würzmittel, Kirschen (eingelegt), Essig, Wein, Marmeladen und Gelees, getrocknetes Gemüse und Fertiggerichte.
P		Lupinen	und daraus gewonnene Erzeugnisse
R		Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)	und daraus gewonnene Erzeugnisse
Herkunft	<ul style="list-style-type: none"> • Fleisch • Geflügel • Kaninchen • Fisch 	<p>Schwein: Schweiz / Kalb, Rind: Schweiz Lamm: Schweiz, Neuseeland/Australien (kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein) Schweiz - Brasilien/Argentinien (kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein) Schweiz - Ungarn (nach Schweizer Haltungsnormen) Bitte fragen Sie das Küchenpersonal</p>	

