

Menuplan vom 28. Januar – 3. Februar 2019















Woche 05	Tagessuppe / Salat	Mittagessen Tagesmenu	Tagesdessert	Abendessen Tagesmenu (inkl. Suppe)
Montag 28.01	Kräutercreme-Suppe	Kaninchenvoressen Ebly Sellerie-Tomatengratin	Bananenjoghurt	Griessbrei mit Rhabarberkompott
Dienstag 29.01	Zucchettisuppe	Schweinshaxen Krawättli Wirzgemüse	Nussgipfel	Brättoast Jäger-Art Salat
Mittwoch 30.01	Bouillon mit Ei	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti Mischgemüse	Moccacreme	Poulet-Currysalat
Donnerstag 31.01	Senfsuppe	Rindgeschnetzeltes an Senfsauce Schupfnudeln Broccoli mit Mandeln	Orangensalat	Kartoffel-Ofetori mit Salat
Freitag 01.02	Steinpilzsuppe	Capuns an Käse-Rahmsauce	Versunkener Zwetschgenkuchen	Bratapfel mit Vanillesauce
Samstag 02.02	Peperonisuppe	Poulet Saltimbocca Weissweirisotto Safran-Kohlraben	Birne Belle Helene	Hausterrine mit Salat Waldorf
Sonntag 03.02	Fidelisuppe	Chämibraten Kartoffelgratin Romanesco und Rüeblli	Mandel-Caramel-Torte	Geräuchte Forellenfilets mit Meerrettichschaum

Wochenalternativen zum Hauptmenu:

Tagessuppe	Wochenalternative: Chili-con-Carne mit Maisgaletten	Tagesdessert	Abendhit: Siedfleischsalat
Tagessuppe	Vegialternative: Eier an Tomatensauce Gemüsereis	Tagesdessert	Café complet oder Griessköpfli



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>	

