



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 26. Januar	Spargelcrèmesuppe Kalbsbrätchügeli an Champignon-Rahmsauce Rüebli Tagliatelle Teigwaren	Frühlingsrollen an Süss-Sauer-Sauce mit Reis	Fleischwegge an Kräutersauce
Dienstag 27. Januar	Bouillon mit Buchstaben Pouletschenkel-Ragout an Estragon-Buttersauce Kartoffelstock, Erbsli Panna Cotta mit Waldbeeren	Hörnli mit Paprika-Tomatensugo und veganen Hackbällchen	Paniertes Gemüseschnitzel mit Saisonsalat
Mittwoch 28. Januar	Minestrone Tessiner-Braten mit Speck Kroketten Gedämpfter Fenchel	Gefüllte Wraps mit Tomaten, Gurken, Avocado, Mais und Schmelzkäse	Beefsteak Tatar mit Toastbrot
Donnerstag 29. Januar	Lauchcrèmesuppe Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» Weissweinsrisotto Gelbe Butterbohnen Nussschnecke	Pulled vegan (Erbsenbasis) an Barbecuesauce mit Bratkartoffeln Tagesgemüse	Kartoffelsalat mit heissem Schinkli und Senf
Freitag 30. Januar	Bouillon mit Eierstich Eglofflet (ES) im Backteig Sauce Remoulade Dampfkartoffeln Rahmspinat	Spiegelei mit Kartoffel-Broccoli-Tätschli und Kräuterquark	Zwetschgenwähe mit Rahm
Samstag 31. Januar	Broccolicrèmesuppe Spaghetti «Carbonara» (mit Speck, Rahm und Ei) mit Parmesan	Blätterteig Pastetli mit Pilzfüllung und Rüeblicheiben an Rahmsauce	Cervelat-Chäs-Salat mit Ruchbrot
Sonntag 1. Februar	Bouillon mit Gemüsewürfel Kalbsbraten an Cognac- Rahmsauce Herzogin-Kartoffeln Saisongemüse Linzerschnitte		Gebackener Currystrudel mit Ananas und Pfirsich garniert

Zum Mittagmenü steht täglich ein Salatbuffet zur Verfügung.

Falls nichts Anderes deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.
Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene.