



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
<b>Montag</b> 23. Februar	Bouillon mit Backerbsen Hackbraten an Rotweinsauce Polenta mit Mascarpone Ofengemüse	Spaghetti an Tomaten- Mozzarellasauce	Russischer Salat mit Salami, Ei und Ruchbrot
<b>Dienstag</b> 24. Februar	<b>Geburtstagsmenü</b> Tomatencrèmesuppe Pastetli mit Kalbsbrätchügeli Erbsli mit Rüebli Frische Ananas	Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	Cannelloni mit Ricotta an Käserahmsauce
<b>Mittwoch</b> 25. Februar	Minestrone Cervelat-Gulasch Spiralen-Teigwaren Gedämpfte Zucchini	Linsen-Eintopf mit Gemüse und Kartoffeln	Geschwellte Kartoffeln mit verschiedenem Käse und Kräuterquark
<b>Donnerstag</b> 26. Februar	Wirzcrèmesuppe Pouletschenkel aus dem Ofen Soufflé-Kartoffeln Geschmortes Rotkraut Mandelköpfler mit Waldbeeren	Paprika-Tomatensugo mit Hackbällchen und Reis	Griessschnitte mit Zwetschgenkompott
<b>Freitag</b> 27. Februar	Bouillon mit Einlage Goldbrassenfilet (TK) an Zitronensauce Salzkartoffeln Blattspinat	Gefüllte Wraps «Mexikanische Art»	Back-Camembert mit Preiselbeerkonfi, grüner Salat, Rucola und Cherry-Tomaten
<b>Samstag</b> 28. Februar	Gemüsecrèmesuppe Emmentaler Brätschnitzel Spaghetti an Tomatensauce Schwarzwurzeln	Spinatwähe mit gemischtem Salat	Eieromelette mit Schinken und Käse
<b>Sonntag</b> 1. März	Kraftbrühe mit Croutons Schweinsschulterbraten an Zwiebelsauce Kartoffelstock Mischgemüse Café-Glacébecher		Lyonersalat mit Ruchbrot

Zum Mittagsmenü 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.