

Menüplan

Datum	Mittag	Abend
Montag 17.02.2020	Geröstete Hafersuppe, Salat *** Kalbsgeschnetzeltes an einer Rahmsauce Kartoffelstock, Rotkraut *** Gebrannte Creme	Suppe *** Käsehörnli serviert mit Apfelmus
Dienstag 18.02.2020	Pastinakensuppe, Salat *** Waadtländer Saucisson und Rippli Bouillon-Lauchkaroffeln *** Rüeblitorte	Suppe *** Gebratene Griessschnitte auf Tomatenragout
Mittwoch 19.02.2020	Bouillon mit Gemüsestreifen, Salat *** Gebratene Pouletbrust, Thymiansauce Nudeln, buntes Gemüse *** Rotweibirne	Suppe *** Gemüsekrapfen mit Blattsalat
Donnerstag 20.02.2020	Süsskartoffelsuppe, Salat *** Schweinspiccata, Marsalasauce Safranrisotto, Romanesco *** Schokoladenmousse	Suppe *** Rührei auf Toast
Freitag 21.02.2020	Weissweincremesuppe, Salat *** Gebratenes Thunfischsteak (Westlicher Pazifik) Zitronenbuttersauce, Salzkartoffeln, Erbsen *** Himbeercreme	Suppe *** Crepes mit einer Apfel- Quarkfüllung
Samstag 22.02.2020	Bouillon mit kleinen Käseschnitten, Salat *** Bio-Rindshackfleischbällchen, Pfeffersauce Cous-Cous, sautierte Zucchettischeiben *** Flan Caramel	Suppe *** Cafe complet mit Greyerzer
Sonntag 23.02.2020	Karottensuppe Blätterteigschnecken auf Blattsalat *** Schweins Cordon-Bleu Pommes Frites, Broccoli *** Royaltorte	Suppe *** Kalter Braten, Sauce Tartar Brötli

Das Fleisch stammt aus Schweizer Produktion