



Woche 4	Vorspeise	Tagesmenu	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 23.01.2023	Kartoffelcremesuppe Blattsalat mit Champignonviertel	Poulet in Rotweinsauce Müscheli & Weisskabis	Ricottaküchlein Rahmsauce mit getr. Tomaten Müscheli & Weisskabis	Bauernhofglace	Chäschuechli Nüsslersalat mit Ei
Dienstag 24.01.2023	Weissrübensuppe Randensalat	Suuri Läberli Knusprige Rösti	Spiegelei Knusprige Gemüse-Rösti	Moccacreme mit Amaretto	Apfel im Schlafrock Vanillesauce
Mittwoch 25.01.2023	Gemüsecremesuppe Blattsalat mit Sojasprossen	Schweinsrahmschnitzel Nudeln & Pfirsich mit Rahm	Panierter Camambert Nudeln & Pfirsich mit Rahm	Caramelköpfli mit Rahm	Kalte Platte mit Käse, Brot, Butter, Konfitüre, Joghurt
Donnerstag 26.01.2023	Klare Lauchsuppe Blattsalat mit Gurkenscheiben	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Polenta & Romanesco	Tofugeschnetztes Stroganoff Polenta & Romanesco	Dunkles Schokoladen- mousse	Tortilla mit Tomatensauce (Spanischer Kartoffelauflauf)
Freitag 27.01.2023	Geröstete Griesssuppe Blattsalat mit Kohlräblistreifen	Grünes Thay Curry mit Entenbruststreifen (FR) und Ananas Basmatireis	Grünes Ananas Curry mit Basmatireis	Orangensalat mit Datteln	Käsesalat Bauernart Malzbrot & Butter
Samstag 28.01.2023	Currycremesuppe Brüsselersalat mit Orangen	Champignonsschnitte auf Toast	Champignonsschnitte auf Toast	Joghurtcreme mit Himbeeren	Bologneser Sauce Feine Penne mit Reibkäse
Sonntag 29.01.2023	Bouillon mit Fideli Blattsalat mit Kresse	Schwedenbraten mit Zwetschgen Honigsauce Bäckerinnenkartoffeln & Rüeblli	Pfannkuchen gefüllt Gemüseragout Honig-Sesam-Sauce & Rüeblli	Aprikosen- streuseltorte	Belegte Brötli mit Fruchtcocktail

Fleisch und Fischdeklaration

Wenn nichts anderes vermerkt, stammt unser Fleisch und Fisch aus Schweizer Produktion.

Aenderungen vorbehalten.

Lieber Gast, Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne!