

Menüplan Woche vom 18. Januar 2021 bis 24. Januar 2021

Cafeteria

	Mittagessen	Dessert
Montag, 18. 01. 21	Gemüsecremesuppe / Salatbuffet Trutenpiccata an Tomatensauce, Reibkäse Spaghetti Mischgemüse	Studentenschnitte
Dienstag, 19. 01. 21	Selleriecremesuppe / Früchtekuchen Schwartenwurst mit Senf Saucenkartoffeln Babyrüebli	Fruchtsalat mit Rahm
Mittwoch, 20. 01. 21	Kerbelcremesuppe / Salatbuffet Schweinsgeschnetztes mit Croûtons Kartoffelstock Glasierte Pfälzerrüebli	Mandelflan mit Erdbeersauce
Donnerstag, 21. 01. 21	Hafercremesuppe mit Gemüsewürfeli / Gemüsekuchen Rindfleischvogel an Rotweinsauce Überbackene Maisgnocchi Broccoli mit Mandelstäbli	Cremeschnitte
Freitag, 22. 01. 21	Ingwercremesuppe / Salatbuffet Gemüseschnitzel an Kräuterrahmsauce Rosmarinkartoffeln Gedämpfte Tomate	Schoggiocreme
Samstag, 23. 01. 21	Gemüsesuppe nach Hausmacher Art Cervelatgulasch Äplerhörnli-Teigwaren Rotkabis	Caramel-Baileymousse
Sonntag, 24. 01. 21	Fleischbouillon mit Ei Kalbsbrustschnitte an Sherrysauce Risotto mit Frischkäse Kohlräbli mit Safran	Maronikuchen
Wochenhit	Schweinsfiletgeschnetztes Stroganof, breite Nudeln, Grüner Salat	

Bei uns essen Sie Fleisch aus einheimischer Tierhaltung!
Trutenfleisch kommt vom Gutsbetrieb Oeschberg Fam. Aregger

P. Jörg