

## Menüplan Woche vom 15. Februar 2021 bis 21. Februar 2021

### Cafeteria

	Mittagessen	Dessert
Montag, 15. 02. 21	Gemüsecremesuppe / Salatbuffet Trutenburger an Feigen-Senf-Sauce Teigwaren Erbsen mit Minze	Spitzbueb
Dienstag, 16. 02. 21	Golderbssuppe mit Speck / Früchtekuchen Dunkles Schweinsragout mit Oliven Duchessekartoffeln Fenchel	Gesalzenes Caramelmousse
Mittwoch, 17. 02. 21	Lauchcremesuppe / Salatbuffet Schweins Saltimbocca Safranrisotto Glasierter Sellerie	Melonensalat mit Granatapfelkerne
Donnerstag, 18. 02. 21	Basler Mehlsuppe / Gemüsekekuchen Gemischter Hackbraten an Kerbelsauce Bramata- Polenta Glasierter Randen	Bananencreme
Freitag, 19. 02. 21	5-Kornsuppe / Salatbuffet Kibbelinge Fischnuggets, Nordpazifik Tartarsauce Salzkartoffeln Blattspinat	Erdbeermousse
Samstag, 20. 02. 21	Gemüsesuppe nach Hausmacher Art Pastetli mit Fleischfüllung Schwarzwurzeln-, Rüebli-, Rosenkohlgemüse	Sacherschnitte
Sonntag, 21. 02. 21	Legierte Wassabicremesuppe Glasierter Kalbsbraten an Ginsauce Tomaten-Spätzli Kohlrabi	Panna Cotta mit Himbeersauce
<b>Wochenhit</b>	<b>Äpler-Makkronen, Apfelmus</b>	

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

S.Mathys