

Menüplan Woche vom 22. Februar 2021 bis 28. Februar 2021

Cafeteria

	Mittagessen	Dessert
Montag, 22. 02. 21	Gemüsecremesuppe / Salatbuffet Poulet- Cordon bleu, Zitronenschnitz Pommes frites Krautstiele à la Crème	Brownie
Dienstag, 23. 02. 21	Champignoncremesuppe/ Früchtekuchen Schweinhalsbraten an Portweinsauce Gnocchi Romanesco	Orangencreme
Mittwoch, 24. 02. 21	Hafersuppe mit Gemüsestreifen / Salatbuffet Geflügelfleischkäse an Orangesauce Teigwaren Lattich	Cremeschnitte
Donnerstag, 25. 02. 21	Bouillon mit Eierfäden / Gemüsekuchen Siedfleisch am Meerrettichsauce Salzkartoffeln Dörrbohnen	Schwarzes Caotinaousse
Freitag, 26. 02. 21	Kräutercremesuppe / Salatbuffet Sautiertes Forellenfilet (Schweiz) nach Grenobler Art Gemüsereis Zucchetti	Griessköppli mit Kiwisauce
Samstag, 27. 02. 21	Gemüsesuppe nach Hausmacher Art Gemischtes Gehacktes Hörnli, Reibkäse Apfelschnitze	Cake
Sonntag, 28. 02. 21	Oxtailsuppe Emmentaler Lammvoressen Kartoffelstock Erbsli und Rüebli	Gebrannte Creme
Wochenhit	3 Stk. Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung, Süss-Sauer-Sauce, Kleiner Salatteller	

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

S.Mathys