

## Menüplan Mittagessen

Datum:	11.03.2019	12.03.2019	13.03.2019	14.03.2019	15.03.2019
Woche: 11	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	Kürbissuppe <sup>7</sup>	Selleriecremesuppe <sup>1,7,9</sup>	Tomatensuppe	Gemüsesuppe <sup>1,3,6,7,9,10</sup>	Bouillon mit Einlage <sup>1,3</sup>
<b>Menü Fleisch Fisch</b>	Pouletschenkelspiessli mit Paprikasauce Eblypilaw <sup>1</sup> Kartoffel mit Schnittlauch 	Kalbhackbraten mit Champignonsauce <sup>7</sup> Teigwaren <sup>1,3</sup> Peperonata	Schweinsbraten* mit Jus Polenta <sup>7</sup> Zucchini provenzalische Art 	Rindsgeschnetzeltes ungarische Art <sup>7</sup> Kartoffelstock <sup>7</sup> Brechbohnen	Spätzlipfanne <sup>1,3,7</sup> mit Wurst*, Gemüse und Champignons Salat mit Gemüsestreifen 
<b>Vegi</b>	Auberginen Pariserart <sup>1,3</sup> mit Paprikasauce Eblypilaw <sup>1</sup> Karotten mit Schnittlauch	Quinoabällchen <sup>3</sup> mit Tomatencoulis Teigwaren <sup>1,3</sup> Peperonata 	Teigwarengratin <sup>1,3,7</sup> mit Kichererbsen und Gemüse Zucchini provenzalische Art	Quorngeschnetzeltes <sup>3</sup> ungarische Art <sup>7</sup> Kartoffelstock <sup>7</sup> Brechbohnen 	Omelette <sup>3,7</sup> mit Gemüsesauce <sup>1,7</sup> Wildreis Blattspinat
<b>Tagesteller</b>	Geräuchte Forellenfilets <sup>4</sup> mit Meerrettichschaum <sup>7</sup> Selleriesalat <sup>3,7,10</sup> mit Apfel	Wraps <sup>1</sup> mit Roastbeef und Parmesan, garniert Salatvariation der Saison	Saucisson* im Brotteig <sup>1</sup> Nüsslisalatbouquet	Hot dog* <sup>1</sup> mit Ketchup Grüner Salat	Bauerteller* mit Coppa, Bündner Salsiz, Käse <sup>7</sup> und Mortadella Butter und Brot <sup>1</sup>
<b>Gemüse Dipp &amp; Sauce</b>	Saisonal	Saisonal	Saisonal	Saisonal	Saisonal
<b>Obst</b>	Saisonal	Saisonal	Saisonal	Saisonal	Saisonal
<b>Menü Bestellung</b>	KK	KK	KK	KK	KK
	GK	GK	GK	GK	GK
	EW	EW	EW	EW	EW

\* mit Schwein

1 Glutenhaltige Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Nüsse, 6 Soja, 7 Milch/Lactose, 8 Nüsse, Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid & Sulfit, 13 Lupinen, 14 Weichtiere (Muscheln/Tintenfisch)

Fleisch Herkunft : Schwein, Kalb, Rind, Geflügel : Schweiz / Lamm: Neuseeland/Australien, Fisch: MSC ASC Betreffend Herkunft fragen Sie das Personal

Ausgewogene Ernährung





## Menüplan Mittagessen

Datum:	18.03.2019	19.03.2019	20.03.2019	21.03.2019	22.03.2019
Woche: 12	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	Gemüsesuppe <sup>1,3,6,7,9,10</sup>	Minestrone <sup>1</sup>	Bärlauchcremesuppe <sup>1,7</sup>	Rote Currysuppe <sup>1,7</sup>	Bouillon mit Einlage <sup>1,3</sup>
<b>Menü Fleisch Fisch</b>	Schweinsragout* Marengo <sup>12</sup> Griesschnitte <sup>1,7</sup> Erbsen französische Art	Reis Casimir <sup>1,7</sup> mit Poulet Früchtegarnitur	Fischstäbchen <sup>1</sup> mit Kräuterquark <sup>3,7,10</sup> Salzkartoffeln Rahmlauch <sup>1,7</sup>	Hörnli <sup>1,3</sup> mit Gehacktes Karottenduo mit Petersilie	Schweineschnitzel* mit Jus Kartoffelgaletten Ratatouille
<b>Vegi</b>	Tofuragout Marengo <sup>1,7</sup> Griesschnitte <sup>1,7</sup> Erbsen französische Art	Reis Casimir <sup>1,7</sup> mit Quorn <sup>3</sup> Früchtegarnitur	Polentagratin <sup>7</sup> mit Gemüse und Mozzarella <sup>7</sup> Blattspinat	Hörnli <sup>1,3</sup> mit Soja-Gehacktem <sup>6</sup> Karottenduo mit Petersilie	Vegischnitzel <sup>1,6,7,9</sup> Kartoffelgaletten Ratatouille
<b>Tagesteller</b>	Aufschnittteller* Butter und Brot <sup>1</sup>	Chicken Nuggets <sup>1</sup> mit leichter Mayo-Quarksauce <sup>3,7,10</sup> Baked-Potatoes	Schinkengipfel* <sup>1,3,10</sup> Salatvariation der Saison Gebratener Reis <sup>6S</sup>	Hüttenkäse-Tarte <sup>1,3,7</sup> mit Bündnerfleisch Eisbergsalat mit Kürbiskernen	Frühlingsrollen mit Sojasauce <sup>6</sup> Gebratener Reis <sup>6S</sup>
<b>Gemüse Dipp &amp; Sauce</b>	Saisonal	Saisonal	Saisonal	Saisonal	Saisonal
<b>Obst</b>	Saisonal	Saisonal	Saisonal	Saisonal	Saisonal
<b>Menü Bestellung</b>	KK	KK	KK	KK	KK
	GK	GK	GK	GK	GK
	EW	EW	EW	EW	EW

\* mit Schwein

1 Glutenhaltige Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Nüsse, 6 Soja, 7 Milch/Lactose, 8 Nüsse, Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid & Sulfit, 13 Lupinen, 14 Weichtiere (Muscheln/Tintenfisch)

Fleisch Herkunft : Schwein, Kalb, Rind, Geflügel : Schweiz / Lamm: Neuseeland/Australien, Fisch: MSC ASC Betreffend Herkunft fragen Sie das Personal

Ausgewogene Ernährung

