



02. 03. 2020 - 08. 03. 2020

Tag	Mittagessen	Vegetarisches Menu	Abendessen
<b>Montag</b> <b>02.03.2020</b>	Blattsalat mit Kernen Basler Mehlsuppe Hacktätschli mit Bratensauce Bratkartoffeln und Bohngemüse	Blattsalat mit Kernen Basler Mehlsuppe Vegetätschli mit Bratensauce Bratkartoffeln und Bohngemüse	Apfelküchlein mit Vanillesauce und Zimt Zucker
<b>Dienstag</b> <b>03.03.2020</b>	Bunter Salat Asiatische Gemüsesuppe Pouletgeschnetzeltes Süss- Sauer mit Basmatireis Peperoni- und Ananasstückli	Bunter Salat Asiatische Gemüsesuppe Saitangeschnetztes Süss- Sauer mit Basmatireis Peperoni- und Ananasstückli	Wienerli im Teig mit buntem Rüebli Salat
<b>Mittwoch</b> <b>04.03.2020</b>	Randensalat mit Feta Reiscremesuppe Kalbsbratwurst mit Butterrösti Zwiebelsauce und geschmorte Tomate	Randensalat mit Feta Reiscremesuppe Sojabratwurst mit Butterrösti Zwiebelsauce und geschmorte Tomate	Bündner Gerstensuppe mit Bauernbrot
<b>Donnerstag</b> <b>05.03.2020</b>	Nüssler Salat mit Ei Blumenkohlsuppe Gespickter Rindsbraten Erbsen- Rübligemüse und Kartoffelstock	Nüssler Salat mit Ei Blumenkohlsuppe Hafer- Zucchettibraten Erbsen- Rübligemüse und Kartoffelstock	Pastetli mit Bratkügelifüllung und Milken
<b>Freitag</b> <b>06.03.2020</b>	Gurkensalat mit Dill Tomatensuppe Fischstäbchen mit Pommes Nature und Rahmspinat	Gurkensalat mit Dill Tomatensuppe Omelette mit Pommes Nature und Rahmspinat	Pizzabrötli mit Salami, Champignons, mediterrane Gemüse und Mozzarella gratiniert
<b>Samstag</b> <b>07.03.2020</b>	Italienischer Salat Petersilienwurzelsuppe Schweinspicatta Tomatenspaghetti und Zucchettischeiben	Italienischer Salat Petersilienwurzelsuppe Kräuter- Tofupicatta Tomatenspaghetti und Zucchettischeiben	Kaiserschmarren mit Kirschen und Puderzucker
<b>Sonntag</b> <b>08.03.2020</b>	Gemischter Salat Bärlauchcremesuppe Kalbsbrust in Thymianrahmsauce Zitronennudeln und Mischgemüse Beeren- Joghurtschnitte	Gemischter Salat Bärlauchcremesuppe Okararöllchen in Thymianrahmsauce Zitronennudeln und Mischgemüse Beeren- Joghurtschnitte	Spätzlipfanne mit Wirsing und Schinkenstücken

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Für unsere Gerichte verwenden wir Schweizer Fleisch. Ausnahmen sind im Menü klar deklariert.

1) «Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein».

2) «Kann mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein»

Deklaration in dieser Woche : Crevetten - Vietnam