

## Menüplan vom 8. bis 14. November 2021

	Mittagessen
Mo 8	Kastanien Cremesuppe Schweins Krustenbraten Trikolore Teigwaren Glasierte Karotten
Di 9	Basilikum Cremesuppe Fleischspieß Pfeffersauce Kartoffelgratin Kohlraben
Mi 10	Tomaten Cremesuppe Spinat Knödel mit Käsesauce
Do 11	Bouillon mit Gemüsestreifen Poulet Brust Orangensauce Teigwarenreis Rosenkohl Fruchtsalat
Fr 12	Wald Pilz Cremesuppe/Salatbuffet Schwedenbraten Schupfnudeln Gedünstete Pfälzer Karotten
Sa 13	Ingwer Cremesuppe/Salatbuffet Fischknusperli Tartarsauce Trockenreis Romanesco
So 14	Wildkraftbrühe mit Gemüse Glarner Kalberwurst Kartoffelstock Gemüse Süssmost Mousse



### Fleischdeklaration:

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch → Schweiz, Lammfleisch → Schweiz/Neuseeland\*<sup>+</sup>, Geflügel → Schweiz/Brasilien/Ungarn\*<sup>+</sup>,  
Kaninchen → Schweiz/Ungarn\*<sup>+</sup>, Wildfleisch → Schweiz/EU/Neuseeland,  
Fisch → Schweiz (FAO 18,21,27,27III b31,34,37,38,41,47,48,51,57,58,61,67,71,77,81,87,88, Schleppnetz, Aquakulturen, Leinenfang)

\* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

+ Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein

### Allergene:

Die Person, die das Gericht zubereitet hat oder entsprechend geschulte Mitarbeitende geben Auskunft