

Menüplan vom 12. bis 18. Dezember 2022

Mo 12	Bouillon mit Gemüse Jägerbraten Spätzliteigwaren und Peperonata
Di 13	Pastinaken Cremesuppe Brätkügeli im Pastetli Gemüsereis Randensalat mit Äpfeln
Mi 14	Kastanien Cremesuppe Rindssaft Schnitzel Polenta und Broccoli
Do 15	Gemüse Cremesuppe Lammvoressen Tricolore Müscheli und Kohlraben Blätterteig Cornet
Fr 16	Bouillon mit Flädli Emmentahler Schnitzel Gemüsereis und Flachbohnen
Sa 17	Ingwer Cremesuppe Goldbrassen Filet an Dillsauce Salzkartoffeln und Fenchel
So 18	Bouillon Griessklösschen Rindsgehacktes Hörnli und Apfelmus Dessert Überraschung



Fleischdeklaration:

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch → Schweiz, **Lammfleisch** → Schweiz/Neuseeland*+
Geflügel → Schweiz/Brasilien/Ungarn*+; **Kaninchen** → Schweiz/Ungarn*+; **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.