

## Menüplan vom 29. November bis 5. Dezember 2021

	Mittagessen
Mo 29	Bouillon Griessklösschen Wildspiess Preiselbeersauce Steinpilz Nudeln Rosenkohl
Di 30	Tomaten Cremesuppe Kalbshals Braten Croquetten Grillgemüse
Mi 1	Pastinaken Cremesuppe Spinat Cannelloni mit Käse überbacken
Do 2	Bouillon mit Backerbsen Lammvoressen Brotknödel Linsengemüse Schokoladencreme mit Birnen
Fr 3	Gemüse Cremesuppe Rippli Salzkartoffeln Bohnen
Sa 4	Liebstöckel Cremesuppe Pochiertes Forellenfilet Dillsauce Gemüsereis Überbackener Fenchel
So 5	Brotsuppe Lammhuft Rosmarinjus Kartoffeln Gratin Gemüse Hausgemachte Nussstange



### 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