

Menüplan vom 28. November bis 04. Dezember 2022

Mo 28	Bouillon mit Einlage Wildbratwurst Tessiner Polenta und Gelbrüben
Di 29	Gemüse Cremesuppe Pariser Schnitzel und Kürbis Risotto
Mi 30	Käse Cremesuppe Ziger Hörndli und Zwetschgenkompott Randen Salat mit Äpfeln
Do 01	Eierschwamm Cremesuppe Schweinschaxen Kartoffel Gratin und Blattspinat Caramelköpfl
Fr 02	Bouillon mit Backerbsen Speck, Salzkartoffeln und Bohnen
Sa 03	Süssmais Cremesuppe Fischfiletspiess an Dillsauce Reis und Zucchetti
So 04	Kürbis Cremesuppe Schweinsbratwurst Zwiebelsauce Rösti und Blumenkohl a la Creme Lebkuchen Mousse



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.