

Menüplan vom 03. bis 09. Juni 2024

Mo 03	Bouillon mit Fideli *** Schwedenbraten, Spätzli und Erbsen a la Creme
Di 04	Apfel-Lauchsalat *** Gelberbsen-Püreesuppe *** Gärtnerpfanne und Polenta
Mi 05	Gemüse-Cremesuppe *** Fleischkäse vom Ofen, Bratkartoffeln und Saisongemüse
Do 06	Kokos-Cremesuppe *** Poulet Geschnetzeltes Casimir, Basmatireis, geröstete Kokosflocken und Früchte Garnitur *** Creme Katalane
Fr 07	Bouillon mit Sternen *** Gordon Bleu, Herzoginnenkartoffeln, Rahmspinat
Sa 08	Sellerie-Cremesuppe *** Dorschfilet an Dillsauce, Kräuter Risotto und Broccoli
So 09	Kräuter-Cremesuppe *** Kalbpiccata, Spaghetti mit Tomatensauce und Zucchetti *** Ananas Schnitte



Fleischdeklaration	CH	BRA	EU	NZL	HUN
Fisch (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)	x				
Geflügel */*	x	x			x
Kalb	x				
Kaninchen */*	x				x
Lamm */*	x			x	
Rind	x				
Schwein	x				
Wild	x		x	x	

* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein