

Menüplan vom 5. bis 11. Juli 2021

	Mittagessen
Mo 5	Tomatenkraftbrühe Gemischter Braten Kartoffelstock Glasierte Karotten
Di 6	Bouillon mit Buchstaben Gebratene Poulet Brust Currysauce Trockenreis Kefen
Mi 7	Minestrone Gemüseknusperli Teigwaren Tartar Sauce Karottensalat mit Weinbeeren
Do 8	Haferflocken Suppe Schloss Schüblig Bratkartoffeln Senf Hausgemachte Cremeschnitte
Fr 9	Brotsuppe Glarner Braten Trikolore Teigwaren Gedämpfte Karotten
Sa 10	Safran Cremesuppe Fischspiess Rotweinbutter Salzkartoffeln Erbsen Französische Art
So 11	Gemüse Cremesuppe Schweins Saltimbocca Pilz Risotto Kohlraben Kokosmousse im Blumentopf



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