

Menüplan vom 05. bis 11. Dezember 2022

| | |
|------------------|--|
| Mo 05 | Bouillon mit Flädli Gefüllte Kalbsbrust Steinpilz Nudeln und Mischgemüse |
| Di 06 | Basler Mehlsuppe Fleischkugeln Safran Risotto und Mandel-Broccoli |
| Mi 07 | Gemüse Cremesuppe Truthenbraten an Estragonsauce Spinatspätzli und Pfälzerkarotten |
| Do 08 | Bouillon mit Eierfäden Spaghetti Bolognese mit Reibkäse Tiramisu |
| Fr 09 | Kokos Cremesuppe Schweinsgeschnetztes Casimir Reis und Früchte |
| Sa 10 | Kerbel Cremesuppe Gebratenes Thonsteak mit Rotweinbutter Byronkartoffeln und Rahmspinat |
| So 11 | Brotsuppe Gämspfeffer Spätzli und Saisongemüse Zimt Rahmgefrorenes |



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.