

Menüplan vom 07. bis 13. November 2022

Mo 07	Fenchel Cremesuppe Pouletspiess mit Estragonsauce Safranreis und Zucchini
Di 08	Tomaten Cremesuppe Wildgeschnitztes Steinpilznudeln und Herbstgemüse
Mi 09	Sellerie Cremesuppe Siedfleisch mit Meerrettichsauce Salzkartoffeln und Bohnen
Do 10	Klare Gemüsesuppe Arbeiter Gordon-bleu Risotto und Broccoli Glace Überraschung
Fr 11	Linsen Pürreesuppe Auberginen Piccata Spaghetti mit Tomatensauce Glace Überraschung
Sa 12	Gemüse Cremesuppe Dorschfilet an Weissweinsauce Reis und Blattspinat
So 13	Bouillon mit Teigwaren/Salatbuffet Kalbsbraten Polenta und Krautstiel Gebrannte Creme



<p>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.</p>
--