

Menüplan vom 16. bis 22. Mai 2022

	Mittagessen
Mo 16	Spargel Cremesuppe Glasierter Kalbsbraten Kartoffelgratin und Bohnen
Di 17	Ingwer Cremesuppe Rindssauerbraten Polenta und Glasierte Karotten
Mi 18	Bärlauch Cremesuppe Spaghetti Carbonara Randensalat mit Äpfeln
Do 19	Gemüse Cremesuppe Rindfleischvogel Spätzli und Blattspinat Windbeutel
Fr 20	Curry Cremesuppe/Salatbuffet Fleischspieß mit Kräuterbutter Teigwaren Blumenkohl a la Creme
Sa 21	Liebstockel Crenmesuppe Pochiertes Dorschfilet Safransauce Salzkartoffeln und Kefen
So 22	Kresse Cremesuppe Pouletbrust an Cognacsauce Trockenreis und Zucchini Mango 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