

Menüplan vom 30. Januar bis 05. Februar 2023

Mo 30	Ziger Cremesuppe Glarner Kalberwurst Kartoffelstock und Rotwein Zwetschgen
Di 31	Mais Cremesuppe Gärtner Cippolata Pilz-Gemüse Risotto Karottensalat
Mi 01	Tomaten Cremesuppe Rindsgeschnetzeltes Kastanien Nudeln und Broccoli
Do 02	Gemüse Cremesuppe Curry Chügeli Trockenreis Randensalat mit Äpfeln Panna Cotta
Fr 03	Bouillon mit Flädli Glasierter Kalbsbrust-Schnitten Tessiner Polenta und Ratatouille
Sa 04	Kerbel Cremesuppe Pochierte Lachsschnitte an Safransauce Salzkartoffeln und Blattspinat
So 05	Kresse Cremesuppe Cannelloni mit Fleischfüllung Nüsslisalat mit Ei Weisses Schokoladen Mousse



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.