

Menüplan vom 14. bis 20. November 2022

Mo 14	Käse Cremesuppe Netzbraten Kartoffelstock und Karotten
Di 15	Eierschwamm Cremesuppe Rindsgeschnetzeltes Spinat Nudeln und Überbackene Tomate
Mi 16	Gemüse Cremesuppe Blätterteig Pastetli mit Fleischfüllung Erbsen und Karotten
Do 17	Bouillon mit Flädli Saucisson Salzkartoffeln und Sauerkraut Dessert Überraschung
Fr 18	Minestrone/Salatbuffet Gemüse Lasagne Randen Salat mit Äpfeln
Sa 19	Ingwer Cremesuppe Fischstäbli mit Tartar Sauce Trockenreis und Rahmspinat
So 20	Brotsuppe Gemischter Braten Kartoffelstock und Blumenkohl Espresso 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.