

Menüplan vom 21. bis 27. November 2022

Mo 21	Bouillon mit Gemüse Kalbschnitzel an Pilzsauce Kastaniennudeln und Kohlraben
Di 22	Gemüse Cremesuppe Gämspfeffer Kastanien-Spätzli und Herbstgemüse
Mi 23	Kresse Cremesuppe Kartoffel Gnocchi mit Schinken/Tomaten Mascarpone
Do 24	Brotsuppe Rindsvoressen Brotknödel und Glasierte Karotten Früchte Rahmgefrorenes
Fr 25	Käse Cremesuppe Heisser Fleischkäse Bratkartoffeln und Saisongemüse
Sa 26	Liebstöckel Cremesuppe St. Petersfisch Filet an Safransauce Gemüsereis und Fenchel
So 27	Steinpilz Cremesuppe Paniertes Schweinekoteletts Pommes Frites und Mischgemüse Dessert Überraschung



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.