

Cafeteria

Menuplan von Montag, 17. bis Sonntag, 23. Januar 2022 / KW 3 /2021

	Menu 1	Menu 2	Abendessen
Montag	Erbsensuppe mit Speck(CH) * Geschnetzelte Kalbsleber(CH) Rösti gemischter Salat	Erbsensuppe mit Speck(CH) * Gemüse Ragout auf Toast mit Käse überbacken gemischter Salat	Tagessuppe * Lumpensalat(CH) Brot/Butter
Dienstag	Bouillon mit Gemüsestreifen * Rindsgulasch(CH) Knöpfe Blumenkohl	Bouillon mit Gemüsestreifen * Gemüse Gulasch Knöpfe Gurkensalat	Tagessuppe * Käse Teller Brot/Butter
Mittwoch	5-Kornflockensuppe * Gebratener Fleischkäse(CH) Spiegelei Bratkartoffeln Kopfsalat	5-Kornflockensuppe * Zwiebelwähe Kopfsalat	Tagessuppe * Marillenkügelchen Butterbrösel Vanillesauce
Donnerstag	Bouillon mit Fideli * Poulet Schnitzel(CH) Spiralnudeln Mischgemüse	Bouillon mit Fideli * Gemüse Risotto gemischter Salat	Tagessuppe * Tatsch mit Kompott
Freitag	Rüblecremesuppe * Fischstäbchen(E27) Salzkartoffeln Cremespinat	Rüblecremesuppe * Spaghetti Tomatensauce Eisbergsalat	Tagessuppe * Eibrötle garniert
Samstag	Triesner Mostsuppe * Ofenguck(CH) gemischter Salat	Triesner Mostsuppe * Überbackener Blumenkohl mit Salzkartoffeln gemischter Salat	Tagessuppe * Aufschnitt Teller(CH) Brot/Butter
Sonntag	Bouillon mit Flädle * Schweinebraten(CH) Kartoffelstock grüne Bohnen * Tagesdessert	Bouillon mit Flädle * Makkaroni Gemüse Auflauf grüner Salat * Tagesdessert	Minestrone(CH) Brot/Butter

Cafeteria

„Kleine“ Speisekarte

Tagessuppe	CHF	5.00
Menusalat (als Beilage)	CHF	4.50
Salatteller	CHF	9.50
Wurstsalat	CHF	12.50
Wurst- / Käsesalat	CHF	14.50
Birchermüesli	CHF	8.50

Lebensmitteldeklaration

(CH), Fleisch aus der Schweiz

(E27) Fisch aus Fanggebiet E27

Zusatzstoffe und Allergene

Wir statten unseren Menuplan nicht mit diversen Zusatztexten aus, gern geben unsere freundlichen Mitarbeitenden detaillierte Auskunft über Zusatzstoffe und Allergene. Bitte sprechen Sie uns an.