

# MENÜPLAN



Tag

Fleisch

Vegetarisch

Abendessen

<p><b>Montag</b> 18.02.2019</p>	<p>Selleriecremesuppe mit Vanille Bierrettichsalat mit Sesam ***</p> <p>Saucisson mit Senfjus dazu Dörrbohnen und Petersilienkartoffeln ***</p> <p>Meringue mit Schlagrahm</p>	<p>Selleriecremesuppe mit Vanille Bierrettichsalat mit Sesam ***</p> <p>Lauch-Käse-Kuchen ***</p> <p>Meringue mit Schlagrahm</p>	<p>Fotzelschnitten mit Zimtucker Apfelmus</p>
<p><b>Dienstag</b> 19.02.2019</p>	<p>Bouillon Diablotins Blattsalat an Thousand-Islanddressing ***</p> <p>Kalbs-Adrio an Kräuterjus dazu Rotweinsrisotto und Zucchettirondellen ***</p> <p>Himbeer-Joghurtcreme</p>	<p>Bouillon Diablotins Blattsalat an Thousand-Islanddressing ***</p> <p>Gemüseburger an Kräuterjus dazu Rotweinsrisotto und Zucchettirondellen ***</p> <p>Himbeer-Joghurtcreme</p>	<p>Hörnli-Schinken-Gratin und Salat</p>
<p><b>Mittwoch</b> 20.02.2019</p>	<p>Broccolicremesuppe mit Sauerrahm Fenchelsalat mit Orangen ***</p> <p>Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art dazu Rösti und Kräutertomate ***</p> <p>Tartelette gefüllt mit Dünstäpfel</p>	<p>Broccolicremesuppe mit Sauerrahm Fenchelsalat mit Orangen ***</p> <p>Quorngeschnetzeltes Zürcher Art dazu Rösti und Kräutertomate ***</p> <p>Tartelette gefüllt mit Dünstäpfel</p>	<p>Toast Walliser Art ( Schinken, Birnen und Racelettekäse) und Salat</p>
<p><b>Donnerstag</b> 21.02.2019</p>	<p>Griesssuppe mit Lauchstreifen Mischsalat mit Gemüsesjulienne ***</p> <p>Panierte Schweinsschnitzel dazu Pommes frites mit Erbsen und Karotten ***</p> <p>Schokoladenmousse</p>	<p>Griesssuppe mit Lauchstreifen Mischsalat mit Gemüsesjulienne ***</p> <p>Panierte Zucchettischnitzel dazu Pommes frites mit Erbsen und Karotten ***</p> <p>Schokoladenmousse</p>	<p>Zwetschgenkuchen mit Streussel</p>
<p><b>Freitag</b> 22.02.2019</p>	<p>Karottencremesuppe Randensalat mit Äpfeln ***</p> <p>Fischburger an Limettensauce auf Gemüsestreifenbeet und Kartoffeln ***</p> <p>Blechkuchen mit Früchten</p>	<p>Karottencremesuppe Randensalat mit Äpfeln ***</p> <p>Im Ei paniertes Tofuschnitzel an Limettensauce auf Gemüsestreifenbeet und Kartoffeln ***</p> <p>Blechkuchen mit Früchten</p>	<p>Hackbraten an Rotweinsauce dazu sämige Polenta und Salat</p>
<p><b>Samstag</b> 23.02.2019</p>	<p>Zuppa Mille-fanti Maissalat mit Curry ***</p> <p>Penne mit Bolognese Sauce und Reibkäse ***</p> <p>Marinierte Orangen mit Zimtschaum</p>	<p>Zuppa Mille-fanti Maissalat mit Curry ***</p> <p>Penne mit Tomaten-Basilikumsauce und Reibkäse ***</p> <p>Marinierte Orangen mit Zimtschaum</p>	<p>Gerstensuppe mit knackigen Wienerli und Brot</p>
<p><b>Sonntag</b> 24.02.2019</p>	<p>Weissweinsuppe Eisbergsalat an Caesardressing ***</p> <p>Schweinsbraten Tessiner Art dazu Lyonerkartoffeln und buntes Mischgemüse ***</p> <p>Flan Caramel</p>	<p>Weissweinsuppe Eisbergsalat an Caesardressing ***</p> <p>Gemüsehackbraten dazu Lyonerkartoffeln und buntes Mischgemüse ***</p> <p>Flan Caramel</p>	<p>Sämiges Gemüserisotto mit Reibkäse und Salat</p>

Unser Fleisch stammt hauptsächlich aus der Schweiz. Ausnahmen werden auf dem Menüplan deklariert.

