

\\ MENUPLAN

18. Februar 2019 bis 22. Februar 2019

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
CLASSIC	Paniertes Pouletschnitzel (CH) Cocktailsauce Country Cuts Blumenkohl a, c, g, i, j	Schweinssteak (CH) Steinpilz Jus Spiralen Glasierte Rüeblen a, g, l	Rinds Schmorbraten (CH) Schmorgemüsesauce Kartoffelgratin Markt Gemüse a, g, i, l	Kalbs-Hackbraten (CH) Rotweinsauce Müscheli Rahm-Gemüse a, g, i, l	Spaghetti Bolognese Rindshacksauce (CH) Tomatensauce Grana Padano gerieben Tagessalat a, f, g, i, l
	FUSION	Mediterrane Kartoffelgnocchi Tomaten-Basilikumsauce Tomaten und Eisbergsalat Reibkäse a, c, f, g, l	Wokgemüse mit Ananas Süss Sauer Sauce Basmati Reis Blattsalat c, f, g, i, j, l	Spätzli-Gemüsepfanne Pilzrahmsauce mit Basilikum Tagessalat a, c, g, i, l	Veganes Thai Curry mit Kokoscreme & Ingwer Kichererbsen-Gemüseragout Duftreis Tagessalat b, e, f, i
		Suppe Mo Champignoncremesuppe a, g Di Flädli-suppe a, c, g Mi Curry-Bananensuppe a, g, i Do Rindsbouillon mit Gemüse i Fr Tomatencremesuppe a, g	Drink Apfel-Minze Drink Hibiskus-Red Berry Drink Erdbeer-Joghurt Drink g Apfel-Orangen Drink Hausgemachter Ice Tea	Wochenhit täglich A) Saisonaler Salatteller mit 6 Chicken Nuggets B) Raclette mit Pellkartoffeln und Essiggemüse C) Hausgemachtes Birchermüesli mit Waldbeeren D) Salatteller	