

MITTAGSMENÜ**VEGI**

MONTAG	<i>Gemüsecremesuppe</i> Kalbs Adrio Paprika-Rahmsauce Spätzli Gedünsteter Rosenkohl	<i>Gemüsecremesuppe</i> Paniertes Gemüse Tartarsauce Spätzli-Gemüsepfanne
DIENSTAG	<i>Kürbiscremesuppe</i> Steinpilz Ravioli Carbonara Sauce Reibkäse Cherrytomätchen	<i>Kürbiscremesuppe</i> Steinpilz Ravioli Pesto Sauce Reibkäse Cherrytomätchen
MITTWOCH	<i>Bouillon mit Einlage</i> Poulet Saltimbocca Madeirajus Polenta Kräuter Kohlrabi	<i>Bouillon mit Einlage</i> Grünkernburger Madeirajus Polenta Kräuter Kohlrabi
DONNERSTAG	<i>Cremesuppe</i> Gekochtes Ei Safransauce Kartoffelstock Broccoli	<i>Cremesuppe</i> Gekochtes Ei Safransauce Kartoffelstock Broccoli
FREITAG	<i>Linsensuppe</i> Lachsforellenfilet Fisch-Rahmsauce Salzkartoffeln Rahmspinat	<i>Linsensuppe</i> Kichererbsen-Eintopf Salzkartoffeln Rahmspinat
SAMSTAG	<i>Gemüsesuppe</i> Pastetli mit Fleischsauce Erbsli und Rüebl	<i>Gemüsesuppe</i> Pastetli mit Vegisauce Erbsli und Rüebl
SONNTAG	<i>Curry-Kokossuppe</i> Lammgigot Braten Honig-Senfsauce Butter Nudeln Marktgemüse Gefüllte Windbeutel	<i>Curry-Kokossuppe</i> Quornschnitzel Honig-Senfsauce Butter Nudeln Marktgemüse Gefüllte Windbeutel

Menüplan

03.02.2025 – 09.02.2025

Wochenhit

Montag bis Freitag
bis 10.00 Uhr bestellen

Schweins Schnitzel
Cognacsauce
Kartoffelgratin
Ofengemüse

Unser Fleisch / Fisch stammt,
wenn nichts anderes vermerkt,
aus unserer Region.

Auskunft über Zutaten, die
Allergien und/oder andere
unerwünschte
Reaktionen auslösen können,
erhalten Sie bei unserem
Fachpersonal der Küche.