

<b>03. 2.</b> <b>Montag</b>	Gemüsecremesuppe Kutteln an Tomatensauce Dampfkartoffeln Mischgemüse Profiteroles gefüllt	Äplermagronen mit Zwiebelschweize dazu Apfelmus
<b>04. 2.</b> <b>Dienstag</b>	<b>Brunch</b> Weissweinsuppe Rindsgeschnezzeltes Kartoffelstock Broccoli und Blumenkohl Schwarzwäldertorte	Eierrösti dazu Früchtekompott
<b>05. 2.</b> <b>Mittwoch</b>	Minestrone Geschmorter Fleischvogel Griessschnitten Vichy- Rüebl Meringue mit Glace	Hamme mit Kartoffelsalat dazu Senf und Brötli
<b>06. 2.</b> <b>Donnerstag</b>	Gemüsecremesuppe Pouletbrust an Rahmsauce Safranrisotto Lauchgemüse kleiner Salatteller	Chäschüechli garniert mit verschiedenen Salaten
<b>07. 2.</b> <b>Freitag</b>	Champignonsuppe Brätschnitzel brauner Jus Pommes frites Blattspinat Fruchtsalat mit Rahm	Früchtequark dazu Ruchbrot und Käsli
<b>08. 2.</b> <b>Samstag</b>	Kräutersuppe Piccata Milanese Spaghetti Gemüseallerlei kleiner Salatteller	Fotzelschnitten mit Zimtzucker dazu Aprikosenkompott
<b>09. 2.</b> <b>Sonntag</b>	Bouillon mit Einlage Suure Mocke an Rotweinsauce Hausgemachte Spätzli Rotkraut und Rosenkohl Getränkter Zitronencake	Cafe Complet mit kleinen Sandwiches
<b>Wochenhit: G'hackets und Hörnli- dazu Apfelmus</b>		

Wenn nichts anders erwähnt ist, stammen unser Fleisch und unsere Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.

Über Allergene geben Ihnen die Mitarbeiter der Verpflegung gerne Auskunft

Unser Fisch stammt ausschliesslich von nachhaltiger und sorgfältiger Zucht.