

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

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 sorgfälliger Zucht.