

MENÜPLAN

24. bis 28. Februar 2020 (KW 9)



	Mittags-Menü	Vegi	Abendessen
Mo	Auberginen-Sojasuppe Barramundifilet (ASC, IDN) gebraten an Kokos-Limettensauce Basmatireis Wokgemüse mit Koriander Znüni: Hüttenkäsebrötli	Auberginen-Sojasuppe Frühlingsrollen an Kokos-Limettensauce Basmatireis Wokgemüse mit Koriander	Gemüsestrudel gebacken mit Paprikasauce Bunter Wintersalat
Di	Vegischnitzel an rassiger Tomatensauce Kartoffelgratin Lauchgemüse Preiselbeercreme		Tagessuppe Käseplatte Gschwelli Salat
Mi	Gemüsebouillon mit Käsecroutons Pouletbrust gebraten auf indischen Linsengemüse mit Ingwer-Chilijoghurtsauce Salat vom Office	Gemüsebouillon mit Käse. Kürbisschnitzel gebraten auf indischen Linsengem. mit Ingwer-Chilijoghurts. Salat vom Office	
Do	Orangensaft Pad Thai mit mariniertem Lammfleisch Reisnudeln, Pack Choi, Kefen und Bundzwiebeln	Orangensaft Pad Thai mit mariniertem Seitan Reisnudeln, Pack Choi, Kefen und Bundzwiebeln	Zvierimilch: Mokka
Fr	Tofupfeffer mit Silberzwiebeln und Brotcroustons Spinatspätzli Salat vom Office Apfelkuchlein mit Vanillesauce		

Jeden Mittag steht ein Salatbuffet mit Rohkostsalaten zur Verfügung.

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders vermerkt, ausschliesslich aus CH-Produktion.

Bei Fragen zu Allergien an die Küche oder die Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin wenden.