




# Menüplan

13. bis 17. Januar 2025 (KW 3)

	Mittags-Menü	Vegi	Abendessen
<b>Mo</b>	Gemüsecremesuppe 6-Korn-Tagliatelle an Petersilien-Nussauce mit Kürbis und gebackenen Pastinaken		Saucisson mit Senf Kartoffelgratin Wintersalat
<b>Di</b>	Chili con Carne mit Rindfleisch, Mais und Bohnen dazu Trockenreis Coleslaw-Salat Grünteecreme in Schoggi- tartelette	Chili sin Carne mit Soja, Mais, Bohnen dazu Trockenreis Coleslaw-Salat Grünteecreme im Schoggitartelette	Omelette mit Früchtekompott und Ahornsirup
<b>Mi</b>	Fruchtsaft Wintereintopf mit Lauch, Sellerie, Blumenkohl und Süsskartoffeln und Planted Chicken 		
<b>Do</b>	Weisskohlcremesuppe Pouletbrust paniert Zitronenschnitz Herzoginnenkartoffeln Karotten gemischt	Weisskohlcremesuppe  Tofuschnitzel paniert Zitronenschnitz  Herzoginnenkartoffeln Karotten gemischt	Zvierimilch: Caramel
<b>Fr</b>	Randenfalafel mit Harissa-Joghurt  Couscous und Peperonata  Tiramisu		



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.

Zum Abschmecken der Speisen verwenden wir kein Glutamat, sondern hausgemachte Kräutersalze.