

Woche 6
06.02.2023 - 12.02.2023

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Nachessen
Montag	Gemüsepüreesuppe Salat vom Buffet		
06.02.2023	Rindsschmorbraten "Burgunder Art" Kartoffelgratin Zweierlei Rüebli	Knusprige Tofu-Nuggets im Bierteig Joghurt Dip mit Dill Gedünstete Kefen 	Gulaschsuppe mit Maisbrot
Dienstag	Buchstabensuppe Salat vom Buffet		
07.02.2023	Pouletgeschnetzeltes an Currysauce Pilawreis Bunte Fruchtgarnitur	Wirsing Cordon Bleu mit Champignons und Käse Rosmarinkartoffeln Gedämpfter Blumenkohl	Äplerhörnli an Tomatensauce mit Oliven und Kapern Reibkäse
Mittwoch	Marroni-Selleriesuppe Salat vom Buffet		
08.02.2023	Emmentaler Brätschnitzel mit Cocktailsauce Pommes Rissolées Kohlrabi mit Schnittlauch	Jamaikanisches Curry mit Bohnen und Kartoffeln Wildreis 	Brot- und Butterpudding mit Vanillesauce
Donnerstag	Brotsuppe mit Röstzwiebeln Salat vom Buffet		
09.02.2023	Schweins-Piccata an Tomatensauce Spaghetti Mandel-Broccoli	Cremiges Pilzragout mit Thöriger Shiitake Dauphine-Kartoffeln Butterbohnen	Siedfleischsalat mit Radiesli an französischem Dressing Kürbiskernbrötli
Freitag	Gemüsecremesuppe Salat vom Buffet		
10.02.2023	Paniertes Kabeljaufilet (NOR) mit Tartarsauce Petersilienkartoffeln Rahmspinat	Mais-Süsskartoffelpuffer mit Kräuterjoghurt Buntes Peperonigemüse	Heisse Cervelat mit Speck und Raclettekäse Hörnli Salat
Samstag	Gemüsesuppe dörfliche Art Salat vom Buffet		
11.02.2023	Rinds- und Kalbgeschnetzeltes mit Pilzen und Peperoni Tagliatelle Gedämpfte Zucchini	Wraps gefüllt mit Tomaten, Mais und Frühlingszwiebeln Schwarzwurzeln à la creme	Rührei mit Kräutern und Cherrytomaten auf Toastbrot
Sonntag	Süsskartoffelsuppe mit Ingwer Salat vom Buffet		
12.02.2023	Waadtländer Saucisson mit Kräutersenf Cremiges Kartoffel-Lauchragout	Planted Geschnetzeltes an Champignonsauce Grünkernbratlinge Gratinierter Fenchel	Aprikosenkuchen mit Rahm
	Blaubeer-Streuselkuchen		

**Deklaration: Fleisch und Fleischwaren ohne Kennzeichnung stammen aus Schweizer Produktion.
Ausnahmen werden deklariert.**