



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	
	12.02.2018	13.02.2018	14.02.2018	15.02.2018	16.02.2018	17.02.2018	18.02.2018	
Mittagessen	Saisonsalat o. Fruchtsaft Tomatencreme-Suppe	Saisonsalat o. Fruchtsaft Klare Gemüsesuppe	Saisonsalat o. Fruchtsaft Linsensuppe	Saisonsalat o. Fruchtsaft	Saisonsalat o. Fruchtsaft Kartoffelcremesuppe mit Kümmel	Saisonsalat o. Fruchtsaft Kraftbrühe mit Eierstich	Saisonsalat o. Fruchtsaft Steinpilzrahmsuppe	
	*	*	*	*	*	*	*	
	Schweine- Rahmschnitzel Breite Nudeln Pfälzer-Karotten	Hackfleischkugeln Kapernsauce Trockenreis Blattspinat	Truten-Spiesse "Zigeuner Art" Bratkartoffeln Gelbe Bohnen			Hirschschnitzel Preiselbeer-Rahm- Sauce Spätzli Rosenkohl	Rindsgeschnetzeltes Senfrahm Kartoffelstock Blumenkohlröschen	Gefüllter Schweinebraten Risotto Wintergemüse
	*	*	*	*	*	*	*	
	Erdbeeren-Rhabarber- Creme	Fruchtsalat mit Rahm	Apfel-Quark			Schoggimousse	Griessflan Erdbeersauce	Tiramisu "Puntota"
Vege- tarisch	Gebackener Käse Rahmsauce Nudeln	Apfelgulasch Menübeilagen	Gemüs- Spiess Menübeilage		Spätzli-Curry-Pfanne	Tofugeschnetzeltes	Gemüseteller	
Abendessen	Milchreis Kompott	Cafè complet Auswahl vom Buffet	Wurstsalat garniert Brötli	Spaghetti an Butter und Kräutern Blattsalat	Brät-Schnitte mit Ei Tomatensalat	Gnocchi Gorgonzolasauce	Griessschnitte Zimtucker und Apfelmus	

Zum Abendessen werden täglich folgende Alternativen angeboten:

Cafè complet, Birchermüesli, Tagessuppe, Griessbrei / Milchreis mit Kompott oder Spiegelei mit Brot

Wir beziehen unser Fleisch vorwiegend aus der Schweiz, wenn dies nicht möglich ist wird das Herkunftsland aufgezeigt.

Pouletfleisch beziehen wir nur aus der Schweiz. Trutenfleisch kommt teilweise aus Ungarn. Sollte Fleisch mit Antibiotika und /oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein wird dies mit \*\* angezeigt.

Die Mitarbeiter der Verpflegung könne jederzeit über Allergene Auskunft geben, melden sie sich beim Service Personal