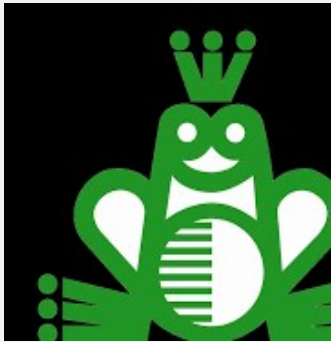


2024	MITTAGESSEN	ABENDESSEN	WUNSCHMENÜ
Montag 10. Februar	Gemüsecremesuppe *** Lammragout Safransauce Griesshalbmonde & Kohlraben *** Geburtstagsdessert	Gemüsecremesuppe *** Salziger Weggligratin mit Gemüse & Käse *** Milchkaffee	<u>Auswahl Mittagsmenü</u> Menü 1 Fleisch Entrecote an rosa Pfeffersauce Pommes frites & Rüebl Menü 2 Fisch Mildes Fischcurry Jasminreis & Rüebl
Dienstag 11. Februar	Tomaten-Peperonisuppe *** BBQ-Poulet Kartoffel-Wedges Ofengemüse *** Zitronenkuchen	Tomaten-Peperonisuppe *** Pizza Marguerita Mischsalat *** Milchkaffee	
Mittwoch 12. Februar	Gelberbsensuppe *** Paniertes Blumenkohlschnitzel Safransauce Pilaw-Reis *** Süssmostcreme	Gelberbsensuppe *** Café complet Aufschnitt & Antipasti *** Milchkaffee	<u>Auswahl Abendmenü</u> A Kaffee komplett B Birchermüesli C Früchtequark D 2 Spiegeleier E Wienerli mit Brot F Rohschinken-Teller
Donnerstag 13. Februar <i>Besuch der Wey-Zunft</i>	Fenchelcremesuppe *** Penne « cinque pi » Mischsalat *** Früchte-Muffins	Fenchelcremesuppe *** Hacktätschli vom Rind Rotweinsauce Kartoffelstock & Speck-Rosenkohl *** Frischer Fruchtsalat Vanilleglace	
Freitag 14. Februar	Fruchtsaft / Bouillon und Einlage *** Zanderknusperli Tartarsauce Salzkartoffeln & Zucchetti *** Geburtstagsdessert	Bouillon mit Einlage *** Hausgemachte Trauben-Quark-Wähe *** Milchkaffee	<u>Abendessen Wochenhit</u> Pikanter Fleischsalat garniert
Samstag 15. Februar	Kartoffelsuppe mit Majoran *** Tessiner Luganighe Tomaten-Risotto grüne Bohnen *** Birne mit Schoggisauce	Kartoffelsuppe mit Majoran *** Spaghetti «Carbonara» Mischsalat *** Milchkaffee	
Sonntag 16. Februar	Oxtail clair *** Kalbfleischwürfel Morchelrahmsauce Serviettenknödel & Rüebl *** Schwedenschnitte	Oxtail clair *** Café complet Birewegge & Käseauswahl *** Milchkaffee	

Fleisch und Fischprodukte sind schweizerischer Herkunft, anderweitiges ist gekennzeichnet.
Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an den Service.