



## Menüplan

Woche 7 12.02.-18.02.2024



Datum	Mittagessen	Vegi-Menü	Abendessen
<b>Montag</b> 12.02.2024	Blumenkohlcremesuppe Dubarry Pouletbruststreifen an Currysauce Basmatireis und Früchtegarnitur	Samosatriangel an Currysauce mit Basmatireis und Früchtegarnitur	Cervelat per Faust mit Senf und Kernenbrötli
<b>Dienstag</b> 13.02.2024	Pastinakensuppe Siedfleischtranche mit Meerrettichsauce Bratkartoffeln und Dörrbohnen, Früchte	Gedämpftes Ei an Meerrettichsauce mit Bratkartoffeln und Dörrbohnen	Griechischer Joghurt mit Honig und Brombeeren
<b>Mittwoch</b> 14.02.2024 <b>Senioren-</b> <b>mittag</b>	Münstertaler Gemüsesuppe Mixedgrillspiessli mit Kräuterbutter Müscheliteigwaren, Rosenkohl und Karotten Dessert: Zitronenmousse mit Orangenstreifen und Rahm	Mediterranes Ratatouillespiessli mit Kräuterbutter Teigwaren, Rosenkohl und Karotten	Thonfisch und Eier- canapé garniert
<b>Donnerstag</b> 15.02.2024	Rinderkraftbrühe mit Backerbsen Ofenfleischkäse mit Rosmarinkruste Dauphinekartoffeln und Romanescogemüse, Früchte	Buchweizenmedaillon mit Dauphinekartoffeln und Romanescogemüse	Apfelküchlein mit Vanillesauce
<b>Freitag</b> 16.02.2024	Tomatensuppe Toscana Fischragout an Kerbelsafransauce Bunter Gemüsereis und Wintersalat	Champignonmorchelragout an Mayoransauce Bunter Reis und Wintersalat	Bazenheider Gwitterkäse mit Appenzeller Pantli und Krustenbrötli
<b>Samstag</b> 17.02.2024	Kürbiskokosnusssuppe Rindsgehacktes mit Hörnli an Bratensauce, mit Reibkäse und Apfelmus	Vegibolognaise an Tomatenkräutersauce auf Hörnli mit Reibkäse und Apfelmus	Gebratene Griessschnitten mit Zimtzucker und Birnenkompott
<b>Sonntag</b> 18.02.2024	Pfifferlingscremesuppe Waadtländer Winzerbraten an Rislingsauce Kartoffelstock, Kräutertomate und Blattspinat Dessert: Meringuesbödeli mit Rahm und Sungoldkiwischeiben	Gemüseteller mit Kartoffelstock und Sojanuggets	Schinkengipfel mit buntem Salat an Kräuterdressing

