

MITTAGESSEN

Wochenübersicht für den Mahlzeitendienst

Tagesmenü

Vegimenü

Mo. 29.12.	Kartoffelcremesuppe mit frischem Kerbel Spaghetti Bolognese Parmesan Gedämpftes Zucchettigemüse Gekochter Randensalat Vanille-Zwetschgencreme garniert	Kartoffelcremesuppe mit frischem Kerbel Buntes Linsenragout mit Gemüsewürfel Serviettenknödel Grüne Salatvariation Vanille-Zwetschgencreme garniert
Di. 30.12.	Rindsbouillon mit Sternli-Teigwaren Kartoffel-Gemüseegulasch * in feiner Paprikasauce mit Cervelatscheiben Bürle, Butter Bunter Blattsalat Saison-Obst	Bouillon mit Sternli Buntes Gemüse-Pilzragout im Mais-Reisring Bunter Blattsalat Saison-Obst
Mi. 31.12.	Passierte Gemüsecremesuppe Gebratenes Schweinsschnitzel im Eimantel Pariser Art, Jus Kartoffelstock gedämpftes Rüebli-Gemüse Gemischter Blattsalat Italienischer Moccaquark mit Krokant	Passierte Gemüsecremesuppe Feine Käsespätzli nach Liechtensteiner Rezept mit Mischgemüse Gemischter Blattsalat Apfelmus
Do. 01.01.		
Fr. 02.01.	Terlaner Weinsuppe Gebratenes Frischlachsfilet Avorio-Risotto Pakchoigemüse Bunter Blattsalat Frischer Fruchtsalat mit Maraschino	Terlaner Weinsuppe Überbackene mediterrane Cannelloni Bunter Blattsalat Frischer Fruchtsalat mit Maraschino
Sa. 03.01.	Pürierte Rüeblicremesuppe Bauerteller (Schweinsbraten, Geräuchertes, Würstli) * Gedämpfte Kartoffeln Sauerkraut Gemischter Saisonsalat Vanilleflan mit Nussmischung	Pürierte Rüeblicremesuppe Gebratenes Gemüse im Piccatamantel Pilav-Reis Buntes Mischgemüse Gemischter Saisonsalat Vanilleflan mit Nussmischung
	Zusätzliches Freitagsmenü	Zusätzliches Samstagsmenü
	Bouillon mit Griessnockerl Pouletbrust mit Sauce Butternudeln, Broccoli Blattsalat Birnenkompott	Rindsbouillon mit gebackenen Brotwürfeln Geschmorte Kalbsnuss an Kräutern Kartoffelstock Gedämpfter Blumenkohl mit gehacktem Ei Saisonsalat Schokoladencreme

