

MITTAGESSEN

Wochenübersicht für den Mahlzeitendienst

	Tagesmenü	Vegimenü
Mo. 02.02.		
Di. 03.02.	Rindsbouillon mit Backerbsen Rippli * In Olivenöl geschwenkte Kartoffeln Sauerkraut Bunter Blattsalat Saisonfrucht	Vegetarische Bouillon mit Backerbsen Spinatlasagne bunter Blattsalat Saisonfrucht
Mi. 04.02.	Tessiner Minestrone geschmorte Pouletschenkel Burgunder Art Teigwaren gedämpfter Broccoli mit Butterbrösel, Saisonsalat Rahmquark-Dessert mit Früchten	Tessiner Minestrone Mit Reis gefüllte farbige Peperoni auf Gemüseragout Saisonsalat Rahmquark-Dessert mit Früchten
Do. 05.02.	Gemüsecremesuppe mit frischem Dill Geschmorter Kalbsschulterbraten an Champignonsauce Couscousperlen Grüne Bohnen Bunter Saisonsalat Feiner Choco-Flan garniert	Gemüsecremesuppe mit frischem Dill Penne-Teigwaren nach Anitas Rezept mit Mascarpone, Spinat, Knoblauch bunter Saisonsalat feiner Vanille-Choco-Flan garniert
Fr. 06.02.	Cremesuppe mit Haferflocken Gebackene panierte Seelachssticks (Fischstäbli) Im Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln Rahmspinat bunter Saisonsalat Zwetschgenkompott	Cremesuppe mit Haferflocken Hausgemachte Käsespätzli nach Liechtensteiner Rezept, Rösti-zwiebeln Apfelmus gedämpfte Tomaten bunter Saisonsalat
Sa. 07.02.	Tomatensuppe mit frischen Kräutern Gebratene Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce * gebackene Rösti-Galetten Kohlraben-Gemüse bunter Blattsalat luftiges Fruchte-Mousse	Tomatensuppe Gebratene Kartoffelküechli mit Leinsamen gedämpfte grüne Bohnen Maissalat luftiges Fruchte-Mousse
	Zusätzliches Freitagsmenü Bouillon mit Fideli Rindfleischvögel an Jus Kartoffelstock Gedämpfte Tomaten, Blattsalat Apfelmus	Zusätzliches Samstagsmenü Bouillon mit Eierstich Rindssaftplätzli mit Rotweinsauce Pommes Dauphine Gedämpfter Blumenkohl mit Brösel Bunter Saisonsalat Hausgemachte Linzer Schnitte

*Enthält Schweinefleisch

Herkunft Fleisch: Rind, Kalb, Schwein, Geflügel =Schweiz / Fisch = Nordostpazifik Wildfang
 Herkunft Brot und Backwaren = Liechtenstein

