

Menuplan vom 11.02.2019 bis 17.02.2019

	Menu 1	Menu 2	Vegetarisch
Montag	Champignonscremesuppe Rahmschnitzel (Schwein, CH), Pfirsich mit Rahm Nudeln Gedämpfter Broccoli mit Mandeln CHF 16.-	Champignonscremesuppe Chicken Nuggets (CH) Country Cuts Gedämpfter Broccoli mit Mandeln CHF 16.-	Champignonscremesuppe Gemüselasagne Salat vom Buffet CHF 13.-
Dienstag	Hafersuppe Kalbspojarski (CH) mit Preiselbeersauce Müscheli, Schwarzwurzeln mit Pfälzerrüben Hefeschnecke CHF 16.-	Hafersuppe Cordon bleu (Schwein, CH) mit Philadelphia Pommes frites, Schwarzwurzeln mit Pfälzerrüben Hefeschnecke CHF 16.-	Hafersuppe Kichererbsen mit Apfelwürfel an Erdnussauce Schwarzwurzeln mit Pfälzerrüben, Salat vom Buffet Hefeschnecke CHF 13.-
Mittwoch	Soissonbohnsuppe Gebratenes Rotbarschfilet (IS, w) mit Kräuterquark Salzkartoffeln Kefen CHF 16.-	Soissonbohnsuppe Kalbsbraten (CH) mit Steinpilzsauce Gebratene Maisschnitte Kefen CHF 16.-	Soissonbohnsuppe Spaghetti alle cinque Pi Salat vom Buffet CHF 13.-
Donnerstag	Griesssuppe Rindszunge (CH) mit Kapernsauce Kartoffelstock, Kohlrabi mit Kräutern Schoggicreme mit Rahm CHF 16.-	Griesssuppe Szegediner Gulasch (CH) Reis, Kohlrabi mit Kräutern Schoggicreme mit Rahm CHF 16.-	Griesssuppe Eier an Senfsauce Kartoffelstock, Kohlrabi mit Kräutern Schoggicreme mit Rahm CHF 13.-
Freitag	Gemüsecremesuppe Gebratenes Forellenfilet (IT,z) Cremolata Salzkartoffeln Blattmangold CHF 16.-	Gemüsecremesuppe Chili con Carne (Rind, CH) Ruchbrot Salat vom Buffet CHF 13.-	Gemüsecremesuppe Griess-Quinoaköpfli mit Cantadousauce Blattmangold Salat vom Buffet CHF 13.-
Samstag	Rindsbouillon mit Flädli Reis Casimir (Poulet, CH) mit Früchten Salat vom Buffet CHF 16.-		Orangensaft Tofu Casimir Salat vom Buffet CHF 13.-
Sonntag	Selleriesuppe Kalbsragout (CH) Polenta, gemischte Bohnen Ananas Royalwürfel CHF 16.-		Selleriesuppe Gemüse-Quornragout an Paprikasauce Kartoffelstock, gemischte Bohnen Ananas Royalwürfel CHF 13.-

Herkunft: AU Australien, CH Schweiz, DE Deutschland, EU Europa, NO Norwegen, NZ Neuseeland, ID Indonesien, IS Island, IT Italien, VN Vietnam, IE Irland

w = Wildfang, z = Zucht

*Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

Sie finden das Wochenmenu jeweils online unter www.schlossutzigen.ch/menu

Menuanpassungen vorbehalten