



Woche 6	Vorspeise	Tagesmenu	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 03.02.2025	Champignonscremesuppe Blattsalat mit Kürbiskernen	Papet Vaudois Waadtländer Saucisson mit Senf Lauch- Kartoffeleintopf	Zuchetti-Haferburger Curryrahmsauce Lauch- Kartoffeleintopf	Cremeschnitte	Quiche mit Spinat, Ricotta und Speck
Dienstag 04.02.2025	Kartoffelcremesuppe Blattsalat mit Mozzarella-perlen	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Grüne Nudeln Pfälzer Rüebli	Quorngeschnetzeltes Stroganoff Grüne Nudeln Pfälzer Rüebli	Gebrannte Creme	Fleisch- und Käseplatte Brot, Butter, Konfitüre und Joghurt
Mittwoch 05.02.2025	Basler Mehlsuppe Blattsalat mit gehackten Zwiebeln	Gefüllte Kalbsbrust mit Jus Kartoffelgratin Broccoli mit gerösteten Mandeln	Broccoliauflauf mit Kartoffelgratin	Studentenschnitte	Brüsselerrollen im Schinkenmantel mit Käse gratiniert
Donnerstag 06.02.2025	Zuppe mille fanti Zuchettisalat	Lasagne mit Rindfleisch	Lasagne alle verdure mit Gemüseraguot	Bauernhofglace	Apfelküchlein mit Vanillesauce
Freitag 07.02.2025	Gemüsecremesuppe Nüsslersalat mit Ei	Chicken Nuggets mit Country Cuts und Currymayo	Gemüsequiche Sauerrahm Dip	Schokoladenflan mit Rahm	Kalter Kalbsbraten mit Tartarsauce Sauerteigbrot mit Butter
Samstag 08.02.2025	Geröstete Griesssuppe Selleriesalat	Spaghetti Carbonara mit Speck und Reibkäse	Spaghetti Tomatenpesto mit Reibkäse	Schwarzwälder schnitte	Toast Belle Helene Blattsalat mit getrockneten Cherrytomaten
Sonntag 09.02.2025	Bouillon mit Backerbsen Blattsalat mit Käsewürfel	Kaninchenrollbraten vom Bramberg Bäckerinnenkartoffeln Blattspinat	Omelette mit Kräuter Bäckerinnenkartoffeln Blattspinat	Apfelmuffin	Weisswurst mit süßem Senf Laugenbrötli mit Butter

Änderungen des Angebots vorbehalten. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Wenn nichts anderes vermerkt, stammt unser Fleisch und Fisch aus Schweizer Produktion.