

## Menüplan Cafeteria

Montag 03. Februar bis Sonntag 09. Februar

Da wir unsere Gerichte täglich frisch zubereiten, behalten wir uns allfällige Änderungen vor.

Wir verwenden hauptsächlich Schweizer Fleisch und Brot. Abweichungen werden deklariert.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Preise inkl. MwSt.

	Mittagessen	
<b>Montag 03. Februar</b>	Kürbiscremesuppe Salat Rindsragout mit Rosinen Spinatnudeln Flachbohnen	<p><b>Herzlich Willkommen im jetzt Eigen</b></p> <p>Für eine Reservation am Vortag sind wir Ihnen sehr dankbar.</p> <p>Mo - Fr von 7.30 - 16.00 Uhr Telefon 033 650 74 36</p>
<b>Dienstag 04. Februar</b>	Randencremesuppe Salat Pouletstreifen an Rahmsauce Butterspätzli Schwarzwurzelgemüse	
<b>Mittwoch 05. Februar</b>	Fenchelcremesuppe Salat Waadtländer Saucisson Lauchgemüse Salzkartoffeln	
<b>Donnerstag 06. Februar</b>	Gemüsecremesuppe Salat Kalbsgeschnetzeltes "Casimir" im Reising Früchtegarnitur	
<b>Freitag 07. Februar</b>	Kichererbsensuppe Salat Paniertes Dorschfilet (NL) mit Tartarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat	
<b>Samstag 08. Februar</b>	Tomatencremesuppe Salat Blätterteig Pastetli "Maison" mit Pilzen Erbsli und Rüepli	
<b>Sonntag 09. Februar</b>	Bouillon mit Backerbsen Salat Rindsbraten an Rotweinsauce Herzoginnen-Kartoffeln Gemüsevariation	