

## Rollende Küche

	Menü A	Menü B	Alters-Diabetes	Vegimenü	Suppe/Salat/Dessert
<b>Montag</b> 27.01.2025	Pouletstücke aus dem Ofen Rosmarinjus Pilaw Reis Grüne Bohnen Saison Salat	Italienisches Lammvoessen mit Tomaten und Zimt Vollkorn-Teigwaren Stangensellerie Saison Salat	Italienisches Lammvoessen mit Tomaten und Zimt Vollkorn-Teigwaren Stangensellerie, Bohnen Saison Salat	Selleriescheiben im Ei gebraten Rosmarinjus Pilaw Reis Bodenrüben Saison Salat	Tagessuppe
					Saison Salat
<b>Dienstag</b> 28.01.2025	Kasselerbraten mit Senf-Thymiankruste Honigsauce Spiralen Schmorwirsing Tagesdessert	Kabeljaufilet auf Pak Choi und Shiitake Pizen Risi Bisi  Tagesdessert	Kabeljaufilet auf Pak Choi und Shiitake Pizen Risi Bisi Cherry Tomaten Diabetiker Dessert	Indische Süsskartoffeln- Puffer mit Joghurt- Raita Cherry Tomaten Tagesdessert	Tagessuppe
					Tagesdessert
<b>Mittwoch</b> 29.01.2025	Siedwurst mit weisser Zwiebelsauce Kartoffelstock Dörrzwetschgen  Haussalat	Penne alla Cinque P Parmesan Broccoli  Haussalat	Penne alla Cinque P Parmesan Broccoli Pfälzer Rüebl Haussalat	Tofuschnitzel weisse Zwiebelsauce Kartoffelstock Pfälzer Rüebl  Haussalat	Bouillon
					Haussalat
<b>Donnerstag</b> 30.01.2025	Ungarisches Rindsgulasch Polenta-Schnitte Ratatouille  Tagesdessert	Linsen-Eintopf mit Speck-, Gemüse- und Kartoffelwürfel sowie Wursträdli  Tagesdessert	Ungarisches Rindsgulasch Polenta-Schnitte Ratatouille Romanesco Diabetiker Dessert	Vegetarischer Linsen-Eintopf mit Tofu-, Gemüse- und Kartoffelwürfel Romanesco Tagesdessert	Tagessuppe
					Tagesdessert
<b>Freitag</b> 31.01.2025	Alaska Seelachsfilet in einer Knusperpanade Limetten-Mayonnaise Peterli-Kartoffeln Rüeblistäbli Gemischter Salat	Schweinsgeschnetzeltes nach Gärtner Art Ebly Gartenerbsen  Gemischter Salat	Schweinsgeschnetzeltes nach Gärtner Art Ebly Rüeblistäbli Gartenerbsen Gemischter Salat	Panierter Tommli-Käse Limetten-Mayonnaise Peterli-Kartoffeln Fenchel  Gemischter Salat	Bouillon
					Gemischter Salat
<b>Samstag</b> 01.02.2025	Cannelloni mit Fleischfüllung an Tomatensauce und Bechamel Kefen Süssmostcreme	Gebratener Fleischkäse mit einem Spiegelei Senfsauce Ofen-Kartoffeln Glasierte Randen Süssmostcreme	Gebratener Fleischkäse mit einem Spiegelei Senfsauce Ofen-Kartoffeln Glasierte Randen Diabetiker Dessert	Cannelloni mit Spinat-Ricottafüllung an Tomatensauce und Bechamel Kräuter- Kohlrabli Süssmostcreme	Tagessuppe
					Süssmostcreme

**Deklaration:** Rindfleisch: Schweiz / Kalbfleisch: Schweiz / Schweinefleisch: Schweiz / Lammfleisch: Schweiz, Neuseeland\* / +Geflügel: Schweiz, Brasilien, Ungarn\* / +Kaninchen: Schweiz, Ungarn\* / Zander: Russische Föderation, FAO 04/05, Kiemennetze/ Lachsforelle: Norwegen, Aquakultur / Seezunge: Niederlande, FAO 27, Schleppnetz /Scampi: Südafrika, FAO 51, Schleppnetz / Thunfisch: Thailand, FAO 71, Wadennetz

\*kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein / +kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein

**Allergene:** Die Person, die das Gericht zubereitet oder entsprechend geschulte Mitarbeitende im Service geben Auskunft