




# Menuplan

## 10.02. - 16.02.2025

# Plan de menu

	Mittagessen		Dîner
<b>Montag Lundi</b>	Fleischkäse an Senfsauce Kartoffelgratin Fenchel Glace im Becher		Fromage d'Italie à la moutarde Gratin de pommes de terre Fenouil Glace en gobelet
<b>Dienstag Mardi</b>	Lasagne mit Geflügelhackfleisch Ofengemüse Gebrannte Creme mit Meringues		Lasagnes à la viande de volaille hachée Légumes au four Crème brûlée à la meringue
<b>Mittwoch Mercredi</b>	Gemüse-Curry Basmatireis Schokoladenflan		Curry de légumes Riz basmati Flan au chocolat
<b>Donnerstag Jeudi</b>	Schweinsragout Berner Art Hörnli Rahm-Erbesen Studentenschnitten		Ragoût de porc à la bernoise Cornettes Pois à la crème Tranches d'étudiants
<b>Freitag Vendredi</b> <small>*Deutschland Valentinstag</small>	Zanderfilets im Bierteig* mit Tartaresauce Salzkartoffeln Schonkostgemüse Valentinsherz		Filets de sandre en pâte à la bière* avec sauce tartare Pommes nature Mélange de légumes diététiques Cœur de Saint-Valentin
<b>Samstag Samedi</b>	Rindsgeschnetzeltes an Paprikasauce Butternudeln Romanesco Diplomatencreme		Emincé de bœuf à la sauce au paprika Nouilles au beurre Romanesco Crème diplomate
<b>Sonntag Dimanche</b>	Kalbsschulterbraten an Morchelsauce Bramata-Polenta Weisskabis Panna Cotta mit Rosensirup		Rôti d'épaule de veau à la sauce aux morilles Polenta de Bramata Chou blanc Panna Cotta au sirop de rose

Das Küchenpersonal serviert Ihnen gerne vorgängig die aktuelle Tagessuppe und/oder einen Salat.  
Le personnel de cuisine vous sert volontiers la soupe du jour et/ou une salade comme entrée.

Unsere Mitarbeiter beantworten Ihnen gerne Fragen zu Allergenen.  
Nos collaborateurs répondent volontiers à vos questions sur les allergènes.

Herkunft von Fleisch: Schweiz, wenn nichts anderes deklariert ist  
Origine de la viande: Suisse, sauf mention contraire

Produktionsland von Brot: Schweiz  
Pays de production du pain et des produits de boulangerie fine: Suisse



# Menuplan

## 10.02. - 16.02.2025

# Plan de menu

	<b>Abendessen</b>	<b>Souper</b>
<b>Montag Lundi</b>	Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanillesauce	Beignets aux pommes avec sucre à la cannelle et sauce à la vanille
<b>Dienstag Mardi</b>	Birchermüesli garniert mit Weggli	Birchermüesli garni et petit pain au lait
<b>Mittwoch Mercredi</b>	Roastbeefsteller mit Remouladensauce und gebackenen Kartoffelküchlein	Assiette de roastbeef avec sauce rémoulade et galettes de pommes de terre cuites au four
<b>Donnerstag Jeudi</b>	Hors d'oeuvre Teller	Assiettes de hors-d'œuvre
<b>Freitag Vendredi</b>	Tibetische Teigtaschen- Momos mit Tomatensalsa Belugalinsensalat mit Couscous	Momos tibétains à la salsa de tomate et salade de lentilles béluga au couscous
<b>Samstag Samedi</b>	Birnenweggenkuchen mit Haselnussstreusel	Gâteau aux poires avec crumble aux noisettes
<b>Sonntag Dimanche</b>	Käseteller mit Gschwellti Randensalat	Assiette de fromage avec pommes de terre en robe des champs et salade de betteraves rouges

Das Küchenpersonal serviert Ihnen gerne vorgängig die aktuelle Tagessuppe und/oder einen Salat.  
Le personnel de cuisine vous sert volontiers la soupe du jour et/ou une salade comme entrée.

Unsere Mitarbeiter beantworten Ihnen gerne Fragen zu Allergenen.  
Nos collaborateurs répondent volontiers à vos questions sur les allergènes.

Herkunft von Fleisch: Schweiz, wenn nichts anderes deklariert ist  
Origine de la viande: Suisse, sauf mention contraire

Produktionsland von Brot: Schweiz  
Pays de production du pain et des produits de boulangerie fine: Suisse