

2024	MITTAGESSEN	ABENDESSEN	WUNSCHMENÜ
<b>Montag</b> 12. Februar	Gemüsecremesuppe *** Pouletragout «Stroganoff» mit Gemüsereis *** Fasnachts-Gebäck	Tagessuppe *** Fotzelschnitte mit Apfelkompott *** Milchkaffee	<u>Auswahl Mittagsmenu</u>  <u>Menu 1 Fleisch</u> Traditioneller Hafechabis mit Salzkartoffeln  <u>Menu 2 vegetarisch</u> Gemüse-Kartoffel-Gratin
<b>Dienstag</b> 13. Februar	Kartoffelsuppe mit Oregano *** Schweinsschnitzel an Thymiansauce mit Bratkartoffeln und Broccoli *** Fasnachts-Gebäck	Tagessuppe *** Mais-Pizza mit Mischsalat *** Milchkaffee	
<b>Mittwoch</b> 14. Februar	Zucchetti-Tomatensuppe *** Äpler Makkaronen mit Apfelmus *** Geburtstagsdessert	Tagessuppe *** Café Complet mit Bauernschinken und Gruyère *** Milchkaffee	<b>Abendessen Wochenhit</b>  Wurst-Käse-Salat garniert
<b>Donnerstag</b> 15. Februar	Potage Leopold *** Lammwürfel an Safransauce Trockenreis und Kohlraben *** Kleiner Mandelgipfel	Tagessuppe *** Gschwelli mit Hüttenkäse und Brie Mischsalat *** Milchkaffee	<b>Immer gut am Abend!</b> A Kaffee komplett B Birchermüesli C Früchtequark D 2 Spiegeleier E Wienerli mit Brot F Rohschinken-Teller
<b>Freitag</b> 16. Februar	Frischer Fruchtsaft und Bouillon mit Einlage *** Gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter Kartoffeln und Spinat *** Gebackener Joghurt	Tagessuppe *** Hausgemachte Kirschenwähe mit Schlagrahm *** Milchkaffee	
<b>Samstag</b> 17. Februar	Selleriecremesuppe *** Hacktätschli an Rotweinsauce mit Griessschnitte und Fenchel *** Geburtstagsdessert	Tagessuppe *** Spaghetti «Napoli» mit Reibkäse und Mischsalat *** Milchkaffee	<b>Rüüdigi Lozärner Fasnacht</b> 
<b>Sonntag</b> 18. Februar	Steinpilzsuppe *** Rahmschnitzel mit Nudeln und Mischgemüse *** Baileys-Parfait	Tagessuppe *** Birchermüesli mit knusprigem Baguette *** Milchkaffee	