

Menuplan 2. – 6. März 2020

Unser Küchenteam legt grossen Wert auf frische saisonale und regionale Produkte. Zusätzlich zum Mittagsmenu offerieren wir jeweils ein grosses Salatbuffet und eine feine Tagessuppe. Frische Früchte, ein feines Zvieri, verschiedenste Teesorten und andere Getränke runden das kulinarische Leben am See ab.

Selbstverständlich werden bei uns auch Vegetarierinnen glücklich. Wir nehmen natürlich Rücksicht auf Allergien und Intoleranzen. Die Deklaration der Fleisch- und Fischherkunft ist auf der zweiten Seite zu finden.

Montag	Mittagessen Polenta mit Käse überbacken wie immer: grosses Salatbuffet, Suppe Dessert	Abendessen Milch-Vollkornreis, Beerenkompott «Salziges»
Dienstag	Mittagessen Vollwert-Omeletten gehacktes Rindfleisch Gemüse	Abendessen am Fasnachtsabend bunter Couscoussalat
Aschermittwoch	Mittagessen Solidarisches Mittagessen zum Intensivtag in der vorösterlichen Zeit	Abendessen Abendessen am Intensivtag Diverses
Donnerstag	Mittagessen Schweinsrahmschnitzel Vegi: Seitansteak, Gemüse Teigwaren «Viogerm»	Abendessen «Stubete» in den 6 Stuben Trutenschinken im Vollkornbrot Vegi: Frischkäse/Kräuter Joghurt, Gemüsesticks
Freitag	Mittagessen Vegetarian Butcher (No Burger) Pommes Beilage, «Guetzli»	

Änderungen vorbehalten

Deklaration der Fleisch- und Fischherkunft

Fleisch	Schweinefleisch	Schweiz
	Rindfleisch	Schweiz / Südamerika / Australien
	Kalbfleisch	Schweiz
	Lammfleisch	Schweiz / Neuseeland / Australien
	Poulet	Schweiz
	Truten	Ungarn / Polen
	Kaninchen	Schweiz / Ungarn
Wurstwaren	Kalbsbratwurst	Schweiz
	Schweinsbratwurst	Schweiz
	Cervelat	Schweiz
	Salami	Schweiz / Italien
	Fleischkäse	Schweiz
	Aufschnitt	Schweiz
	Trockenfleisch	Schweiz / Italien / Deutschland
Fisch	Lachs	Norwegen
	Rauchlachs	Norwegen
	Felchen	Schweiz
	St. Pierre	Südafrika
	Seezungen	Holland
	Pangasius	Aquakultur Vietnam
	Crevetten	Vietnam
	Thon Konserven	Pazifik / Indischer Ozean
	Schlemmerfilet / Dorsch	Deutschland