



Tagesmenu

Vegetarisches Menu

Montag
19.02.2018
Basler Mehlsuppe
Je ein Stück
Basler Ziibelewaie und Chäswaie
Blattsalat vom Buffet

Fasnachtschüechli

Basler Mehlsuppe
Je ein Stück
Basler Ziibelewaie und Chäswaie
Blattsalat vom Buffet

Fasnachtschüechli

Dienstag
20.02.2018
Klare Gemüsesuppe
Hackfleischkugeln gebraten
Fleischjus, Pommes Rissolées
Junge Kefen
mit Speckwürfeli sautiert
Griessflan mit Exotischer Sauce

Klare Gemüsesuppe
Falaffel mit Vegijus
Pommes-Rissolées
Junge Kefen mit Schalotten

Griessflan mit Exotischer Sauce

Mittwoch
21.02.2018
Zwiebelsuppe mit Käsebaguette
Siedfleisch pochiert an einer
Weissweinschaumsauce + Gemüse
(Sellerie, Wirsing, Lauch + Karotten)
Dampfkartoffeln mit Kräutern
Glacekübeli (Zimt-Caramel) garniert

Zwiebelsuppe mit Käsebaguette
Eier-Rahmomelette gefüllt mit
Sellerie, Wirsing, Lauch und Karotten
und Waldchampignoncremesauce
Dampfkartoffeln mit Kräutern
Glacekübeli (Zimt-Caramel) garniert

Donnerstag
22.02.2018
Minestroneuppe
Schweinshaxen Cremolata
Rollgerstenküchlein
Glasierte Pfälzerkarotten

Orangen-Mascarpone-mousse

Minestroneuppe
Entlebucher Pilzschnitten
mit Steinpilzragout
und Bergkäse überbacken
Gemischter Salat
Orangen-Mascarpone-mousse

Freitag
23.02.2018
Orientalische Joghurtsuppe
Weisse Forellenfilet
gebraten mit Kräutersauce
Fenchel gedämpft
Zartweizen-Risotto
Saisonfrucht

Orientalische Joghurtsuppe
„Moussaka“ mit Reis,
Curry-Auberginenscheiben,
Gemüsebolognese + Béchamelsauce
überbacken, kleiner Blattsalat
Saisonfrucht

Samstag
24.02.2018
Gemüsesuppe
„Äpler Makkaroni“
Apfelschnitze
Kleiner Salatteller

Schoggi-Meringue-S

Gemüsesuppe
Vegetarische Äpler Makkaroni
Apfelschnitze
Kleiner Salatteller

Schoggi-Meringue-S