

# Menuplan Woche 08 / 2018

Datum	Mittagessen
<b>Montag</b> <b>19.02.2018</b> <b>Fasnacht</b>	Basler Mehlsuppe Zwiebel- und Käsewähe, Salat Fasnachtschüechli
<b>Dienstag</b> <b>20.02.2018</b> <b>Fasnacht</b>	Lauchsuppe Kalbsgeschnetzeltes Rösti und Dörrbohnen, Salat Basler Läckerlimousse
<b>Mittwoch</b> <b>21.02.2018</b> <b>Fasnacht</b>	Bauernsuppe Feine Bratwurst an Zwiebelsauce Nudeln und glasierte Pfälzer, Salat Mini Schenkeli
<b>Donnerstag</b> <b>22.02.2018</b>	Minestrone Rindsgeschnetzeltes an Rotweinsauce Kräuter-Bramata und Kohlräbli, Salat Fruchtsalat
<b>Freitag</b> <b>23.02.2018</b>	Gerstensuppe Fischstäbchen mit Tartarsauce Salzkartoffeln und Blattspinat, Salat Erdbeermousse
<b>Samstag</b> <b>24.02.2018</b>	Tomatencrèmesuppe Schweinsragout an Dijonsensauce Schupfnudeln und Knackerbsen, Salat Flammeri mit Kirschensauce
<b>Sonntag</b> <b>25.02.2018</b>	Bärlauchsuppe Glasierte Kalbsbrustschnitte an Kräutersauce Spätzli und Wurzelgemüse, Salat Schokoladencake mit Rahm

**Telefon Küche**

**061 965 20 97**

**Telefon Küchenchef**

**061 965 20 12 (Montag – Freitag)**

Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleisch.  
Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet.

Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein.