

## Menüplan vom 17. bis 23. Februar 2025

Restaurant Geerenpark

Mittagessen	Tages Hit		Vegetarisch
Gemüsesuppe Rindhackbällchen mit Thymian-Jus Kartoffelstock Rotkraut Französische Erbsen	Pouletgeschnetzeltes mit Paprikarahmsauce Griessgnocchi	Montag	Hausgemachte Gemüseknödel Thymian-Rahmsauce Kartoffelstock Rotkraut
Erbsensuppe mit Pernod Kalbsragout Bratkartoffeln Rosenkohl Lauchgemüse	Wildschweinragout mit Wacholder und Gin Spätzli	Dienstag	Grünkohl-Strudel mit räucher Tofu Senf-Crème-fraiche Rosenkohl
Rosenkohlsuppe Pouletbrüstli mit Kerbelrahmsauce Ebly-Pilaw Glasierte Karotten Krautstiele	Kalbsleber Madèresauc Butterrösti	Mittwoch	Tofusteak im Ei-Sesammantel Kerbelrahmsauce Ebly-Pilaw Glasierte Karotten
Karottencrèmesuppe Glaiserte Kalbsbrustschnitte Fusili-Teigwaren Sellerie mit Kräutern Kürbiswürfel	Coq au Vin mit Schmorgemüse Kartoffel-Sellerie-Stampf mit frischen Kräutern	Donnerstag	Quornschnitzel mit Weissweinsauce Fusili-Teigwaren Sellerie mit Kräutern
Sellerie-Apfel-Suppe Rindfleischvogel Rotweinjus Risotto Kefen mit Gemüsestreifen Schwarzwurzeln	Gebrautes Skreifilet (WIFA-NOA) Safransauce Salzkartoffeln	Freitag	Rote Beete Knödel Salbeibutter und geröstete Nüsse Risotto Kefen mit Gemüsestreifen
Gemüsecrèmesuppe Rippli und Speck Kartoffelgratin Sauerkraut Lattichgemüse	Rotes Thai Curry mit Poulet Fried Rice	Samstag	Quorngeschnetzeltes Senfsauce Kartoffelgratin Sauerkraut
Bouillon mit Einlage Rindssauerbraten Butternudeln Broccoli mit Mandeln Im Ei gebratener Chicorée	Kalbsschnitzel Steinpilzsauce Herzoginkartoffeln	Sonntag	Hausgemachter Bulgur-Gemüseburger Gemüsejus Butternudeln Broccoli mit Mandeln

Für Informationen bezüglich der Allergene fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden.

Wir verarbeiten ausschliesslich schweizer Fleisch.

### Preise per 100 g:

Salatbuffet / Nur Beilagen Fr. 3.00, Menü / Tageshit Fr. 3.50, Nur Fleisch Fr. 5.90

Suppe Fr. 2.00