



Tag	Menü I 19.50 CHF	Menü II Vegetarisch 18.50 CHF	Diabetes Menü 19.50 CHF	Wochenhit 13.00 CHF	Wochenspezial 15.00 CHF
Mo 24.02.	Tomaten-Karottensuppe Paniertes Schweineschnitzel Zitronenscheibe Pommes frites Salat Brombeer-Mascarponecreme	Tomaten-Karottensuppe Paniertes Vegi-Schnitzel Zitronenscheibe Pommes frites Salat Brombeer-Mascarponecreme	Bouillon mit Rüebli Paniertes Schweineschnitzel Zitronenscheibe Pommes frites Salat Brombeer-Mascarponecreme light	Apfelchüchli mit Vanillesauce Zimtucker	Cremiger Weissweinisotto Kalbscirolatta Marsalajus
Di 25.02.	Romanescosuppe geschmortes Pouletbrüstchen in Paprikajus Butternüdeli Grill-Gemüse Marmorkuchen	Romanescosuppe Tofu-Kräuterpiccata in Paprikajus Butternüdeli Grill-Gemüse Marmorkuchen	Bouillon mit Romanesco geschmortes Pouletbrüstchen in Paprikajus Butternüdeli Grill-Gemüse Marmorkuchen light	Apfelchüchli mit Vanillesauce Zimtucker	Cremiger Weissweinisotto Kalbscirolatta Marsalajus
Mi 26.02.	Lauchcremesuppe Lamm Cevapcici Knoblauch-Quark-Dipp roter Pfefferreis (Djuvec-Reis) mit Erbsen Aprikosenjoghurt	Lauchcremesuppe Vegetarische Cevapcici Knoblauch-Quark-Dipp roter Pfefferreis (Djuvec-Reis) mit Erbsen Aprikosenjoghurt	Bouillon mit Lauch Lamm Cevapcici Knoblauch-Quark-Dipp roter Pfefferreis (Djuvec-Reis) mit Erbsen Aprikosenjoghurt light	Apfelchüchli mit Vanillesauce Zimtucker	Cremiger Weissweinisotto Kalbscirolatta Marsalajus
Do 27.02.	Zucchini-suppe Kalbsragout Wiener Art mit Brotcroutons Spätzli Blumenkohl Polnische Art Apfel-Crumble	Zucchini-suppe Champignons Ragout im Blätterteigpastetli Blumenkohl Polnische Art Apfel-Crumble	Bouillon mit Zucchini Kalbsragout Wiener Art mit Brotcroutons Spätzli Blumenkohl Polnische Art Apfel-Crumble light	Apfelchüchli mit Vanillesauce Zimtucker	Cremiger Weissweinisotto Kalbscirolatta Marsalajus

Tag	Menü I 19.50 CHF	Menü II Vegetarisch 18.50 CHF	Diabetes Menü 19.50 CHF	Wochenhit 13.00 CHF	Wochenspezial 15.00 CHF
Fr 28.02.	Austernpilzsuppe Egli Knusperli Tartarsauce und Zitrone Dillkartoffeln Pakchoi Schokoladenmousse	Austernpilzsuppe gefüllte Peperoni Tartarsauce und Zitrone Dillkartoffeln Pakchoi Schokoladenmousse	Bouillon mit Austernpilze Egli Knusperli Tartarsauce und Zitrone Dillkartoffeln Pakchoi Schokoladenmousse light	Apfelchüchli mit Vanillesauce Zimtucker	Cremiger Weissweinsrisotto Kalbscicolatta Marsalajus



Fragen beantwortet Ihnen gerne unser Küchenchef Herr O. Lippert Tel. 061 385 88 82 Email o.lippert@aph-johanniter.ch www.aph-johanniter.ch	Falls nicht anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch Andere Herkunftsländer: Europa = EU / Neuseeland = NZ Australien = AUS Ungarn = HU Lamm kann mit nichthormonellen Leistungsförderer wie Antibiotika erzeugt worden sein	Fischfang/ Herkunft Deutschland Asia Inland Waters Lieferzeit Montag bis Freitag zwischen 11 und 12 Uhr	Hat es Ihnen in der letzten Woche geschmeckt?   	Bitte kreuzen Sie jeweils Ihren Menüwunsch an! Bestellung für die nächste Woche? Bitte geben Sie dem Kurier Ihre Bestellung am Mittwoch vorher mit.
--	---	--	--	---

<input type="checkbox"/> Ich bin bereits Kunde Adressetikette Etikette Küche	<input type="checkbox"/> Ich bin Neukunde <input type="checkbox"/> Ich bin Diabetiker Vorname/ Nachname: _____ Strasse: _____ Postleitzahl und Ort: _____ Telefonnummer: _____ Emailadresse: _____ Allergien: _____ Unverträglichkeiten: _____
--	--

Zahlbar nach Erhalt der Monatsrechnung innert 10 Tagen! Preise gültig seit 03.04.2023
 Suppe und Dessert können auch abbestellt werden. Ohne Suppe abzügl. 1.50 CHF, ohne Dessert abzüglich 1.50 CHF