

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 14.10.	<p>Cremesuppe "Carmen"</p> <p>Schweine Cordon bleu Zitronenschnitz Pommes frites Gemüsebouquet</p> <p>Café Schaum</p>	<p>Cremesuppe "Carmen"</p> <p>Paniertes Quornschnitzel Zitronenschnitz Pommes frites Gemüsebouquet</p> <p>Café Schaum</p>	<p>Bouillon mit Tomatenwürfeli</p> <p>Schweine Cordon bleu Zitronenschnitz Pommes frites Gemüsebouquet</p> <p>Café Schaum light</p>	<p>Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus kleiner Salat</p>	<p>Hausgemachte Gulaschsuppe mit Rindfleisch-, Kartoffel- und Peperoniwürfel Brot</p>
Di 15.10.	<p>Blumenkohlcremesuppe</p> <p>Indisches Lammragout (AU) an Currysauce Linsen-Mais Couscous Zucchini Provenzale</p> <p>Schoggi Muffins</p>	<p>Blumenkohlcremesuppe</p> <p>Gefüllte Tomate an Currysauce Linsen-Mais Couscous Zucchini Provenzale</p> <p>Schoggi Muffins</p>	<p>Bouillon mit Blumenkohl</p> <p>Indisches Lammragout (AU) an Currysauce Linsen-Mais Couscous Zucchini Provenzale</p> <p>Schoggi Muffins light</p>	<p>Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus kleiner Salat</p>	<p>Hausgemachte Gulaschsuppe mit Rindfleisch-, Kartoffel- und Peperoniwürfel Brot</p>
Mi 16.10.	<p>Petersiliensuppe</p> <p>"Spaghetti Carbonara" mit Schinkenstreifen an Rahmsauce Mediterraner Salat</p> <p>Heidelbeerquark</p>	<p>Petersiliensuppe</p> <p>Spaghetti mit Taleggio Käse an Rahmsauce Mediterraner Salat</p> <p>Heidelbeerquark</p>	<p>Bouillon mit Kräutern</p> <p>"Spaghetti Carbonara" mit Schinkenstreifen an Rahmsauce Mediterraner Salat</p> <p>Heidelbeerquark light</p>	<p>Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus kleiner Salat</p>	<p>Hausgemachte Gulaschsuppe mit Rindfleisch-, Kartoffel- und Peperoniwürfel Brot</p>
Do 17.10.	<p>Linsensuppe</p> <p>Trutenbrustschnitzel (EU) Sauce Bearnaise Farfalle Teigwaren Erbsen und Rüeblli</p> <p>Ananassalat</p>	<p>Linsensuppe</p> <p>Tofu-Blankett Sauce Bearnaise Farfalle Teigwaren Erbsen und Rüeblli</p> <p>Ananassalat</p>	<p>Bouillon mit Linsen</p> <p>Trutenbrustschnitzel (EU) Sauce Bearnaise Farfalle Teigwaren Erbsen und Rüeblli</p> <p>Ananassalat</p>	<p>Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus kleiner Salat</p>	<p>Hausgemachte Gulaschsuppe mit Rindfleisch-, Kartoffel- und Peperoniwürfel Brot</p>



Tag	Menü I 19.50 CHF	Menü II Vegetarisch 18.50 CHF	Diabetes Menü 19.50 CHF	Wochenhit 15.00 CHF	Wochenspezial 13.00 CHF
Fr 18.10.	Wurzelgemüsesuppe Salmfilet gebraten Safransauce Kerbelreis Fenchel gratiniert Linzerschnitte	Wurzelgemüsesuppe Kürbis Medaillon Kerbelreis Fenchel gratiniert Linzerschnitte	Bouillon mit Wurzelgemüse Salmfilet gebraten Safransauce Kerbelreis Fenchel gratiniert Linzerschnitte light	Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus kleiner Salat	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Rindfleisch-, Kartoffel- und Peperoniwürfel Brot



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

Zucht
Norwegen

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.

Ich bin bereits Kunde

Adressetikette

Etikette Küche

Ich bin Neukunde

Vorname/ Nachname:

Strasse:

Postleitzahl und Ort:

Telefonnummer:

Emailadresse:

Allergien:

Unverträglichkeiten:

Ich bin Diabetiker

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