



restaurantvita – kulinarisches im spitalzofingen

Wochenplan 24.02. - 02.03.2025

Datum	"Ausgewogen"	"Gut-Verträglich"	"Fleischlos"	"Am Abend"
Montag 24.02.2025	Bouillon mit Eifäden 3 ***	Blumenkohlcremesuppe 2,5 ***	Blumenkohlcremesuppe 2,5 ***	Salatauswahl
	Trutenschnitzel an Rahmsauce _{1,2,4} Nudeln _{1,2} gedünstete Kefen ₂	Rindsvoressen mit Balsamico 4 sämiges Gersotto 1,2 buntes Mischgemüse 2	Peperoni – Apfelgulasch 4	Engelberger Älplermaccaronen 1,2,3,4 oder
	*** Mousse "Belle Hélène" 2,4	*** Bayrische Kaffeecreme 2		Wurstauswahl mit gebackenen Kartoffeln
	Cremesuppe Carmen 2,5	Klare Wigener Gemüsesuppe 5	Klare Wigener Gemüsesuppes	Salatbar
Dienstag 25.02.2025	Paniertes Schweinsschnitzel 1,3 Ketchup 4 & Zitrone gebackene Country Kartoffeln	Geschmorte Kalbshaxe auf Rotweinsauce 4,5 Gewürz-Cous Cous 1,2	Veganes paniertes Schnitzel Ketchup 4 & Zitrone	Fajita 1,2,3,5,
	Erbsen und Rüebli 2 *** Kiwimousse 2	gedämpfte Broccoliblume 2 *** Windbeutel 1,2,3		Garnierter Käseteller 2
Mittwoch 26.02.2025	Kraftbrühe mit Karottenwürfeli	Marktfrauensuppe 2,5	Marktfrauensuppe 2,5	Salatauswahl
	Rindssaftplätzli Försterart 4 an Biersauce 4,5 hausgemachte Spätzli 1,2,3	Sautiertes Felchenfilet Jus meuniere4,5,7 & Zitronenscheibe Trockenreis 2	Quorngeschnetzeltes	Saftige Pouletflügeli
	grüne Bohnen 2	Kräutertomate 2 ***		Teigwarenauflauf 1,2,3,4,5
	Streuselkuchen 1,2,3	Cremebecher Mirafiori 2		mit Gemüse
Donnerstag 27.02.2025	Pürresuppe Viktoria 2,5 ***	Bouillon mit Fideli 1,3 ***	Pürresuppe Viktoria 2,5 ***	Salatbar mit Kartoffelsalat 2,3,10
	Lammgigot gebraten Zwiebel-Ingwerconfit 4,5 Kartoffelgratin 2 geschmorter Blattspinat	Braunes Kalbsragout 4,5 Maisschnitte 2,3 gedünstetes Randengemüse 2 ***	Spinatquiche 1,2,3	Heisser Gourmetschinken mit Senf 10 oder Cannelloni 1.2.3.4.5
	Honigmousse 2	Schoggimuffin 1,2,3		nach Art des Hauses
Freitag 28.02.2025	Bouillon mit frischen Flädli 1,2,3 ***	Tomatencremesuppe 2,5 ***	Tomatencremesuppe 2,5	Salatbar ***
	Gedämpftes Dorschfilet nach Madras Art 4,5 Mischreis 2	Geschnetzeltes Pouletfleisch4,5 Kräutermaccaroni 1,2 glasierte Karotten 2	Pochiertes Ei Vegetarisch Sauce Hollandaise 2,3	Röstipizza 2 oder
	bunte Früchtegarnitur *** Sabayon mit Marsala 2,4	*** Fruchttörtchen 1,2		Siedfleisch-Gemüsesalat 5
Samstag 01.03.2025	Karottencremesuppe 2,5	Bouillon Xavier 3	Bouillon Xavier 3	Salatbuffet ***
	Schweinsragout mit Pilzen 4 cremige Polenta 2	Rindfleischkugeln Heidi 1,2,4 Ofenkartoffeln 2	Geschnetzeltes Soja 4	Kalter Teller SZ
	glasierter Rosenkohl 2 *** Studentenschnitte 1,2,3	Krautstiele 2 *** Sanddornmousse 2		Nasi Goreng an Currysauce 4,5
Sonntag 02.03.2025	Minestrone 5	Griesssuppe Leopold 2,5	Griesssuppe Leopold 2,5	Salatauswahl
	Gebratene Pouletbrust an Kräutersauce 4,5 Gemüsereis 2,5 geschmortes Ratatouille	Glasierter Kalbsbraten brauner Cognacjus 4,5 Kartoffelstock 2 gedämpfte Romanescorose 2	Gemüseschnitzel mit brauner Vegi Sauce 4,5	Pastetlifüllung Hausart 1,2,4 mit Blätterteigpastetli 1,2 Gemüseauswahl 2,4,5
	Zitronencake 1,2,3	Panna cotta mit Beeren 2		

Deklarationsübersicht:

Gluten

6. Soja7. Fische

11. Sesam 12. Krebstiere

2. Milch / Lactose

13. Lupinen

Eier

8. Hartschalenobst (Nüsse) 9. Erdnüsse

14. Weichtiere

Schwefeldioxid & Sulfite Sellerie

10. Senf