

# Menüplan Treffpunkt Nordliecht

Woche vom: 3.2. bis 9.2.25

Montag, 3. Februar 12.15 Uhr	<b>Salat</b> <b>Kellers Hauswurst gebraten</b> <b>Teigwarengratin mit Lauch &amp; Kartoffelwürfeli</b>
Dienstag, 4. Februar 18.15 Uhr	<b>Salat</b> <b>Thomas` s Dorschfilet (Island) an Zitronensauce mit</b> <b>Wildreis und Kefen</b> <b>Orangensalat mit Grenadinsirup und Pistazien</b>
Mittwoch, 5. Februar 12.15 Uhr	<b>Salat</b> <b>Fischplatte (Deutschland) mit Tartarsauce</b> <b>Schnittlauchkartoffeln</b> <b>Blattspinat</b>
Donnerstag, 6. Februar 18.15 Uhr	<b>Salat</b> <b>Fregola Sardo mit Lammragout</b> <b>Poire Hélène</b>
Freitag, 7. Februar 18.15 Uhr	<b>Freestyle Friday</b> <b>Überraschungsmenu von Evelin 😊</b>
Samstag, 8. Februar	Geschlossen
Sonntag, 9. Februar 12.15 Uhr	<b>Rindskopfbäggli mit Wurzelgemüse</b> <b>Polenta &amp; Karotten</b>

**Deklaration Lebensmittel:** Sofern oben nicht anders deklariert, servieren wir Schweizer Fleisch, Fisch, Eier und Brot. Kurzfristige Abweichungen sind im Treffpunkt deklariert.

**Allergene:** Die Mittags-Menüs werden vom Sozialwerk Pfarrer Sieber gekocht. Die Abendessen kochen wir selbst bei uns im Treffpunkt. Bei Unverträglichkeiten oder Unklarheiten bitte zu den Öffnungszeiten im Treffpunkt oder per Telefon nachfragen, wir klären die Inhaltsstoffe gerne für Dich ab. Tel.: 044 364 04 20.

**Hinweis Alkohol:** Beim Kochen wird sporadisch Alkohol verwendet. Bei Fragen dazu melde Dich gerne beim Personal.