

Tag	Mittags-Menü	Vegi-Menü
		Menüsalat
Mo 12.12.	Artischocken-Safrancremesuppe Pouletgeschnetzeltes in Rahmsauce Spätzli und Knackerbsen Schoggikuchen	Artischocken-Safrancremesuppe Tofupiccata mit Tomatensauce Spaghetti und Zucchettigemüse Schoggikuchen
Di 13.12.	Gemüsesuppe Hausfrauen Art Rollschinkli mit Senf Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln Tonkabohnencreme mit Äpfeln	Gemüsesuppe Hausfrauen Art Gefüllte Peperoni mit Bulgur und Gemüse auf Hüttenkäsespiegel Tonkabohnencreme mit Äpfeln
Mi 14.12.	Apfel-Kürbiscremesuppe Rindsvoressen Polenta mit Dörrtomaten und Broccoli Orangen-Dattelsalat mit Mandeln	Apfel-Kürbiscremesuppe Haferflockenburger mit Sauerrahmsauce Kartoffelgratin und glasierte Karotten Orangen-Dattelsalat mit Mandeln
Do 15.12.	Fleischbouillon mit Flädli «Wähenbuffet» Auswahl an süssen und salzigen Wähen	Gemüsebouillon mit Flädli «Wähenbuffet» Auswahl an süssen und salzigen Wähen
Fr 16.12.	Zuchetticremesuppe mit Crevetten Fischknusperli mit Tartarsauce Ebli und Erbsli mit Rüebli Moccacreme	Zucchetticremesuppe Marrokanische Karotten- Pflaumentagine (Eintopf) im Couscous-Ring Moccacreme
Sa 17.12.	Parmesanschaumsuppe Fleischkäse aus dem Ofen Kartoffel- und Gurkensalat Blaubeermuffin	Parmesanschaumsuppe Vegichüggeli in Rahmsauce im Blätterteigpastetli und Gemüsegarntiur Blaubeermuffin
So 18.12.	Karotten-Ingwersuppe Kalbsschnitzel an Zitronenhollandaise Mohnnudeln und Kefen Ananasroyalschnitte	Karotten-Ingwersuppe Gemüsestrudel auf Wirsingrahmsauce Ananasroyalschnitte

Wenn die Hühner auf den Bachtel schauen und die Kühe Seesicht haben, darf die Karotte bei uns auch mal krumm sein!

Wir legen grossen Wert auf einen nachhaltigen Einkauf und beziehen darum vorwiegend von Schweizer Bauern oder kaufen bewusst und kontrolliert ein. Das Küchenteam freut sich, Sie mit gutem Gewissen zu verköstigen.

«Der Tiergarten wünscht allen En Guete

Tag	Abend-Menü	<u>Für den anderen «Gluscht»</u>
Mo 12.12.	Milchreis mit Sauerkirschenkomott Kakischnitz	Tomatencremesuppe Gehacktes mit Hörnli / mit oder ohne Apfelmus Hörnli mit Tomatensauce und Parmesan Bratwurst Gebratener Fleischkäse Stocki mit Bratensauce Portion Rösti Spiegelei
Di 13.12.	Gefüllter Laugenfisch mit Thon oder Gefülltes Laugenbrötli mit Käse Kleiner Gurkensalat	Birchermüesli Apfelwähe mit Rahmtöpfli Bündnerfleischteller Aufschnittauswahl Gschwellti mit Chääs
Mi 14.12.	Blätterteig aus dem Ofen gefüllt mit Frischkäse und Salatgarnitur	Griessbrei Haferbrei Milchreis Früchtekompott
Do 15.12.	«Weihnachtsessen»	<u>Deklaration</u> Kalb / CH Rind / CH Schwein / CH Poulet / CH Ente / Frankreich Lamm / Irland Crevetten / nachhaltige Zucht Vietnam Fisch / wird wöchentlich deklariert
Fr 16.12.	Schinkenteller mit Appenzellerkäse oder Garnierter Nüsslisalat mit Ei und Linsen St.Gallerbrot und Butter	Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Sa 17.12.	Penne mit Tomaten-Basilikumsauce geriebener Parmesan Portion Trauben	
So 18.12.	«Hot Dog» (gefülltes Brötchen mit Wienerli) oder Vegi Hot Dog Mandarinli	Bei Fragen oder Wünschen helfen wir sehr gerne weiter. Bitte wenden Sie sich an das Service- oder Küchenpersonal.