



Abteilung Auxilia, Im alten Riet 103, 9494 Schaan

Geöffnet: 7.30h bis 15.30h

Warme Küche: 11.45h bis 13.30h



Tel. ++423 / 239 61 64

Bestellung: Täglich bis 8.30Uhr

Wochenmenü

à CHF 14.50 (inkl. Mineral)

Montag, 14.01.2019

Maronicremesuppe

Hackbraten mit Rahmsauce
Butterreis und Gemüse

Dienstag, 15.01.2019

Menüsalat

Schweinsbraten mit Wurzelgemüse
und Krokette

Mittwoch, 16.01.2019

Menüsalat

Wienerschnitzel vom Schwein
mit Kräuterkartoffel

Menüdessert

Donnerstag, 17.01.2019

Menüsalat

Gebratene Schinken Käse Knödel
mit Kraut und frischen Kräuter

Freitag, 18.01.2019

Rosmarien Kartoffelcremesuppe

Penne mit Lachssauce (Aquakultur, Norwegen)
und frischen Kräuter

Vegetarisches Menü

à CHF 14.50 (inkl. Mineral)

Montag, 14.01.2019

Maronicremesuppe

Pilzgeschnetzeltes mit Kräuter
Butterreis und Gemüse

Dienstag, 15.01.2019

Menüsalat

Gebratene Hülsenfrüchte Laibchen
mit Wurzelgemüse

Mittwoch, 16.01.2019

Menüsalat

Gebackene Pastinaken
mit Kräuterkartoffel

Menüdessert

Donnerstag, 17.01.2019

Menüsalat

Polenta-Quark Nockerl
mit Kraut und Dip

Freitag, 18.01.2019

Rosmarien Kartoffelcremesuppe

Gebackener Scheiterhaufen
mit Vanillesauce

Wochenhit: Bunter Salatteller mit gebratenen Pouletstreifen

à CHF 14.50 (inkl. Mineral)

Geflügel und Fleisch beziehen wir aus Betrieben der Region Liechtenstein und Werdenberg mit zertifizierter Qualitätssicherung. Die Eier beziehen wir aus Liechtenstein vom Bangshof aus Ruggell.

Fisch beziehen wir über regionale Firmen mit Qualitätssicherung G.A.P. zertifiziert.

Salat, Kräuter, Gemüse und Kartoffeln beziehen wir aus dem Bio Eigenanbau der Abteilung HPZ Agra in Mauren FL und aus Schweizer Anbaubetrieben mit Qualitätssicherung.

"Bei Allergenen gibt Ihnen unser Küchenpersonal gerne Auskunft."