



**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, 12.08.2019**

Selleriecremesuppe

\*\*\*

Penne mit Sauce Bolognese  
und frischen Kräuter

#### **Dienstag, 13.08.2019**

Menüsalat

\*\*\*

Spätzle mit Wirsing, Kräuter  
und gebratenem Speck

#### **Mittwoch, 14.08.2019**

Menüsalat

\*\*\*

Pouletschenkel aus dem Ofen mit Dip  
und Gemüse Cous-Cous

\*\*\*

Menüdessert

#### **Donnerstag, 15.08.2019**

*Feiertag, die Gaststube ist geschlossen.*

#### **Freitag, 16.08.2019**

Karottencremesuppe

\*\*\*

Wurst-Käsesalat mit Paprika  
und Essiggurken

### Vegetarisches Menü

à CHF 14.50 (inkl. Mineral)

#### **Montag, 12.08.2019**

Selleriecremesuppe

\*\*\*

Penne mit Oliven und Parmesan  
mit frischen Kräuter

#### **Dienstag, 13.08.2019**

Menüsalat

\*\*\*

Spätzle mit Wirsing, Kräuter  
und gebratenen Champignons

#### **Mittwoch, 14.08.2019**

Menüsalat

\*\*\*

Gebratener Tofu mit Dip  
und Gemüse Cous-Cous

\*\*\*

Menüdessert

#### **Donnerstag, 15.08.2019**

#### **Freitag, 16.08.2019**

Karottencremesuppe

\*\*\*

Käsesalat mit Paprika  
und Essiggurken

**Wochenhit: Salatteller mit würzigem Pouletschenkel**

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."