

Menüplan

18.11. – 24.11.2024



Datum	Mittagessen	Vegetarisch	Suppe / Salat	Abendessen
Montag 18.11.	Saucisson auf Kartoffel-Lauch-Gemüse Rüebli-schnitte	Teigwaren mit Basilikumpesto und Gemüsespiess Rüebli-schnitte	Gemüsesuppe Tagessalat	Götterspeise mit Quittenkompott
Dienstag 19.11.	Rindsstreifen Stroganoff mit Safranrisotto und Cherrytomaten Schwarzwälder	Gemüse Stroganoff mit Safranrisotto und Cherrytomaten Schwarzwälder	Gerstensuppe Tagessalat	Siedfleisch-Salat
Mittwoch 20.11.	Rinds Ghackets und Hörnli mit Apfelsmus und Reibkäse Gebrannte Crème	Sojagehacktes und Hörnli mit Apfelsmus und Reibkäse Gebrannte Crème	Pastinakensuppe Tagessalat	Pizzatoast mit Champignons, Gemüse und Mozzarella
Donnerstag 21.11.	Blut- und Leberwurst mit Salzkartoffeln und Apfel-Sauerkraut Zitronenkuchen	Kartoffelgnocchi auf Tomatensauce mit buntem Gemüse Zitronenkuchen	Geröstete Griessuppe mit Petersilie Tagessalat	Käseteller mit Dörrfrüchten
Freitag 22.11.	Wähen-Bufferet Käsewähe mit und ohne Speck	Wähen-Bufferet Käsewähe	Hafersuppe Tagessalat	Gulaschsuppe mit Knoblibrot
Samstag 23.11.	Gebratene Pouletbrust mit Teigwaren und Romanesco Ovomaltine-Mousse	Teigwaren mit Peperonata und gebratenem Halloumi Ovomaltine-Mousse	Buchstabensuppe Tagessalat	Hero Rindfleisch- Ravioli
Sonntag 24.11.	Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und grünen Bohnen Glacé mit Zwetschgenkompott	Wurzelgemüse Ragout mit Rösti Glacé mit Zwetschgenkompott	Kürbiscrèmesuppe Tagessalat	Birchermüesli mit Brioche-Brötli
1. Thonsalat mit Zwiebeln 2. lauwarme Gemüsepfanne 3. Bunter gemischter Salat 4. Birchermüesli 5. Café Complet			Auswahlmenü für den Abend	

Wir verarbeiten hauptsächlich Fleisch und Fisch aus der Schweiz, andernfalls ist es deklariert.

Auf Wunsch gibt Ihnen unser geschultes Personal Auskunft über Allergene.