

25.11. – 01.12.2024



Datum	Mittagessen	Vegetarisch	Suppe / Salat	Abendessen
Montag 25.11.	Rindsgeschneitztes mit Polenta und Rotkraut Marronikuchen	Cremige Polenta mit Peperonata und Gemüsespiess Marronikuchen	Fenchelsuppe Tagessalat	Apfel im Schlafrock mit Vanillesauce
Dienstag 26.11.	Spaghetti Plausch Bolognese, Carbonara, Tomatensauce Griessköpfli	Spaghetti Plausch Tomatensauce, Basilikumpesto Griessköpfli	Rüebli-suppe mit Orange Tagessalat	Wienerli mit Kartoffelsalat
Mittwoch 27.11.	Zürcher Kalbsgeschneitztes mit Spätzli und Mischgemüse Vermicelles	Pilzragout mit Spätzli und Mischgemüse Vermicelles	Bouillon mit Gemüseeinlage Tagessalat	Käseteller mit Dörrfrüchten und Brot
Donnerstag 28.11.	Schinkli auf Rahmwirsing und Bratkartoffeln Glace	Schupfnudeln auf Tomaten-Rahmsauce mit Gemüse Glace	Gemüse-crèmesuppe Tagessalat	Aprikosenwähe mit Schlagrahm
Freitag 29.11.	Zanderknusperli (DE) mit Tartarsauce, Salzkartoffeln und Rahmspinat Mangocrème	Gemüseknusperli mit Tartarsauce, Trockenreis und Blattspinat Mangocrème	Kürbiscrèmesuppe Tagessalat	Tomaten Ravioli auf Pilzrahmsauce
Samstag 30.11.	Reis Casimir (Poulet) mit Trockenreis und Fruchtgarnitur Rüebli-schnitte	Gemüsecurry mit Trockenreis, Fruchtgarnitur und Naan-Brot Rüebli-schnitte	Basler Mehlsuppe mit Reibkäse Tagessalat	Wurst-Käse-Salat
Sonntag 01.12.	Kalbsschulterbraten mit Kartoffelgratin und glasierten Rüebli Schokoladenmousse	Kartoffelgratin mit Eierrolle und Mischgemüse Schokoladenmousse	Selleriesuppe Tagessalat	Mandarinen-quark mit Brioche
1. Schinken- und Salamateller 2. Gemüsesalat mit Geissen-Käsl 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.