

Menüplan vom 9. Oktober - 15. Oktober 2017

	Mittag - Essen	Vegi - Menu	Abendessen
Mo. 9.10.	Geflügelcremesuppe Schweinsgeschnetzeltes Senfsauce Penne Krautstiel Früchtekorb	Geflügelcremesuppe Quorngeschnetzeltes Senfsauce Penne Krautstiel Früchtekorb	Tagessuppe Spinattortelloni Tomatensauce Gurkensalat
Di. 10.10.	Blumenkohlsuppe Fleischkäsecordonbleu Kroketten Erbsli und Rüebl Früchtekorb	Blumenkohlsuppe Panierte Aubergine Kroketten Erbsli und Rüebl Früchtekorb	Tagessuppe Beerenquark
Mi. 11.10.	Zucchettisuppe Pouletbrust Paprikasauce Butternudeln Kohlräbli Früchtekorb	Zucchettisuppe Tofu Paprikasauce Butternudeln Kohlräbli Früchtekorb	Tagessuppe Käsespeckwähe Blattsalat
Do. 12.10.	Mandelcremesuppe Kalbsvoressen Pilawreis Grüne Bohnen Himbeerquarkkuchen	Mandelcremesuppe Gemüseragout Pilawreis Grüne Bohnen Himbeerquarkkuchen	Tagessuppe Ofenpfannkuchen mit Äpfel Vanillerahm
Fr. 13.10.	Tomatensuppe Sautiertes Lachssteak (NO/Zucht) Rahmlauch mit Kartoffelwürfel Früchtekorb	Tomatensuppe Linsenburger Rahmlauch mit Kartoffelwürfel Früchtekorb	Oktoberfest Weisswürste Süsser Senf Brezel
Sa. 14.10.	Rote Bohnensuppe Cipollataspiessli mit Speck Weissweinsrisotto Kefen Früchtekorb	Rote Bohnensuppe Vegi Nuggets Weissweinsrisotto Kefen Früchtekorb	Tagessuppe Bündnerteller mit Bergkäse und Salsiz
So. 15.10.	Bouillon mit Flädli Hirschschmorbraten Kartoffelgratin Rotkraut Birnenmousse Café crème	Bouillon mit Flädli Kartoffelgemüsegratin Birnenmousse Café crème	Tagessuppe Kaffee komplett Buureschinke Frucht

Wahlmenü Mittagessen

Tagesmenü ohne Fleisch, Gemüseteller oder Sommerkarte

Wochenhit (Montag bis Freitag)

Pilzravioli mit Kräuterrahmsauce
Salat vom Buffet

* Sofern nichts anderes deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch

**Allergene: Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien

Wahlmenü Abendessen

gemäss Sommerkarte

en Guete