

Menüplan

28. Oktober – 3. November 2024



Unter dem Dach von **concara**

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 28. Oktober	Grünerbssuppe Trutengeschnetzeltes (PL) mit Röstigalekten und Kohlrabi Provence Frischer Fruchtsalat	Grünerbssuppe Gefüllte Peperoni auf Kräutersauce mit Bulgur Frischer Fruchtsalat	Birnen-Brot-Käseauflauf mit Randensalat
Dienstag, 29. Oktober	Kürbissuppe Kalbsgeschnetzeltes mit Krawättli und Sellerie-Rüebli-Gemüse Tiramisu	Kürbissuppe Nudeln mit Steinpilzsauce Tiramisu	Chäs-Chüechli mit Blattsalat
Mittwoch, 30. Oktober	Hausfrauensuppe Speck* und Rippli* mit Butterkartoffeln und Lauchgemüse Frische Ananas mit Kirsch	Hausfrauensuppe Gemüsespiessli mit Kräutersauce dazu Duchesse-Kartoffeln Frische Ananas mit Kirsch	Früchte-Quark-Auflauf
Donnerstag, 31. Oktober	Currysuppe Spaghetti Carbonara* mit Reibkäse Vanilleköpfler mit Fruchtsauce	Currysuppe Kartoffel-Gemüsegratin mit Ofentomaten Vanilleköpfler mit Fruchtsauce	Fleisch*-Süzlizli mit russischem Salat
Freitag, 1. November	Bouillon mit Ei Fischstäbli mit Zitronenmayonnaise dazu Schnittlauchkartoffeln und Mischgemüse Nussgebäck	Bouillon mit Ei Kohlrabi-Cordonbleu mit Cocktailsauce dazu Saucenkartoffeln Nussgebäck	Milchreis mit Zimtzucker dazu Zwetschgenkompott
Samstag, 2. November	Safrancrème Sämiges Pilzrisotto mit Cipolatas* Früchte Quarkcrème	Safrancrème Kichererbsen süss-sauer mit Früchten und Mandeln dazu Couscous Früchte Quarkcrème	Käseteller mit Dörrfrüchten und Gschwellti
Sonntag, 3. November	Bouillon mit Flädli Schweinsgeschnetzeltes* an Madeirasauce dazu Spiralen, Brokkoli und Pfälzerrüebli Schoggiroulade	Bouillon mit Flädli Pilzomeletten mit Gemüseragout Schoggiroulade	Café Complet mit gemischter Fleisch*- und Käseplatte

*Enthält Schweinefleisch

** kann Spuren von Antibiotika enthalten

Wenn nicht anders vermerkt, verarbeiten wir Fleisch aus inländischer Produktion

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

MSC (Marine Stewardship Council) Umweltsiegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei

Das Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Bitte am gleichen Tag bis spätestens um 10.00 Uhr anmelden!

Mittagessen Fr. 21.-- Sonn- und Feiertage Fr. 24.--

Abendessen Fr. 10.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)