



Menuplan

19. September – 25. September 2022



	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 19. September	Minestrone Warme Hamme* mit Senfmousse und Kartoffelsalat Süssmostcrème	Minestrone Tomaten-Spinat-Feta-Kuchen Süssmostcrème	Früchte Topfenknödel mit Vanillesauce
Dienstag, 20. September	Knoblauchcrème Dreierlei Geschnetzeltes an süss- sauer-Sauce mit Basmatireis und Ofentomaten Crèmeschnitten	Knoblauchcrème Mit Raclettekäse überbackene Kartoffeln dazu Essiggurken und Silberzwiebeln Crèmeschnitten	Schinkengipfeli* mit Blattsalat
Mittwoch, 21. September	Selleriecrème Marinierte Pouletschenkel dazu Lyoner Kartoffeln und Rahmspinat Cake	Selleriecrème Auberginen mit Kokossauce, Linsen und Basmatireis Cake	Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott
Donnerstag, 22. September	Brotsuppe Kalbsbratwurst* mit Zwiebelsauce dazu Schupfnudeln und Lattich Berliner	Brotsuppe Kartoffelgratin mit Birnen und Steinpilzen Berliner	Milchreis mit Zwetschgenkompott
Freitag, 23. September	Zucchetticrème Fischsteak Bordelaise dazu Wildreis und Blumenkohl Mornay Apfelschnitzli mit Vanillerahm	Zucchetticrème Spaghetti Napoli mit Reibkäse Apfelschnitzli mit Vanillerahm	Ravioli mit Käse überbacken dazu Grosis-Salat
Samstag, 24. September	Hausfrauensuppe Berner Kartoffelauflauf mit Speck* dazu Zwiebeln und Eier Gebäck	Hausfrauensuppe Gemüserösti mit Käse überbacken Gebäck	Fleischsülzli* dazu Randen- und Rüeblisalat, Brot
Sonntag, 25. September	Bouillon mit Fideli Rehpfeffer dazu Quarkspätzli, Rotkraut mit Maroni und Rosenkohl Panna cotta mit Fruchtsauce	Bouillon mit Fideli Hausgemachte Kräuteromeletten mit Gemüse garnitur Panna cotta mit Fruchtsauce	Café Complet mit 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. 20.-- Sonn- und Feiertage Fr. 23.--

Abendessen Fr. 8.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)