



Menuplan

20. November – 26. November 2023



	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 20. November	Linsensuppe Kalbsragout an Pilzsauce mit Schupfnudeln und Mischgemüse Frische Ananas	Linsensuppe Hausgemachte Gemüsekräpfli dazu Rüebl und Sellerie Mousse Frische Ananas	Früchte-Quarkauflauf
Dienstag, 21. November	Bouillon mit Ei Schweinsbratwurst* mit Rösti und Wintergemüse Berliner	Bouillon mit Ei Reisgaletten mit süss-sauer-Sauce und exotischem Gemüsemix Berliner	Bündner Gerstensuppe* mit Brot
Mittwoch, 22. November	Geflügelcrème Spaghetti Bolognese mit Reibkäse Mit Maraschino marinierte Himbeeren	Gemüsesuppe Gemüsespiessli auf Zwiebel- Chutney dazu Kartoffelgaletten Mit Maraschino marinierte Himbeeren	Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott
Donnerstag, 23. November	Tomatencrème Trutengeschnetzeltes (HU) an Safransauce mit Gemüsewürfeln und Fleurons dazu Kartoffelstock Gebäck	Tomatencrème Mit Gemüseragout gefülltes Blätterteigpastetli Gebäck	Teigwarengratin mit Fleischwürfeln* und Gemüestreifen dazu Grosis-Salat
Freitag, 24. November	Steinpilzcrème Pangasiusfilet (VN) mit Knoblauch- marinade und Quarksauce mit Dill dazu Weissweinsrisotto und gratinierter Ofentomaten Schoggimousse	Steinpilzcrème Mit Käse überbackene Pilzschnitten Schoggimousse	Saucenkartoffeln mit Speck* und Wurst*
Samstag, 25. November	Hirsesuppe Warme Hamme* mit Senfmousse und Kartoffelsalat Früchtequarkschnitten	Hirsesuppe Gekochte Eier mit Mornaysauce auf Blattspinat dazu Vollreis Früchtequarkschnitten	Schinkengipfeli* mit Randen- und Grünem Salat
Sonntag, 26. November	Bouillon mit Backerbsen Kalbsrahmbraten dazu Butternudeln, Pfälzerrüebl und Brokkoli mit Ei Quittencrème	Bouillon mit Backerbsen Mit Gemüse gefüllte Pfannkuchen Quittencrème	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. 20.-- Sonn- und Feiertage Fr. 23.--
Abendessen Fr. 9.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)