

Menüplan

KW 40
03.10 - 09.10.2022



SPITALACKER PARK

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Abendessen
Täglich Salat			
Montag 03.10.2022	Fenchelcremesuppe Poulet - Cordonbleu Zitrone Penne Broccoli Brownies	Fenchelcremesuppe Penne mit vegetarischer Bolognesesauce Brownies	Suppe Schinkengipfeli mit gemischtem Salat
Dienstag 04.10.2022	Bouillon mit Backerbsen Schweinsgeschnetzeltes Rahmsauce Kartoffelstock Glasierte Rüebl Vanilleflan mit Beerensauce	Bouillon mit Backerbsen Tofuragout Rahmsauce Kartoffelstock Glasierte Rüebl Vanilleflan mit Beerensauce	Suppe Hausgemachte Beleiti Brötli
Mittwoch 05.10.2022	Minestrone Rindshamburger Thymianjus Bramatapolenta Krautstiel Fruchtsalat	Minestrone Gefüllte Champignons mit Frischkäse Bramatapolenta Krautstiel Fruchtsalat	Suppe Käseteller mit Geschwellten
Donnerstag 06.10.2022	Karottencremesuppe Gebratene Pouletbrust Kokos - Currysauce Duftreis Gemüseröseli Schockoladenmousse	Karottencremesuppe Quorngeschnetzeltes Kokos - Currysauce Duftreis Gemüseröseli Schockoladenmousse	Suppe Bündner Gerstensuppe mit Wienerli
Freitag 07.10.2022	Sellerie - Apfelsuppe Pangasiuspiccata* Tomatensauce Safranrisotto Kefen Marroniparfait	Sellerie - Apfelsuppe Safranrisotto mit grilliertem Gemüse Marroniparfait	Suppe Gemüsekuchen mit Blattsalat
Samstag 08.10.2022	Broccolicremesuppe Tagliatelle Carbonara mit gehobeltem Parmesan Schmelzbrötli	Broccolicremesuppe Tagliatelle mit Räuchertofusauce mit gehobeltem Parmesan Schmelzbrötli	Suppe Crepes mit Fruchtkompott
Sonntag 09.10.2022	Eierschwämmliuppe Hirschentrecote Wildrahmsauce Spätzli Klassische Wildgarnituren Herbst - Dessertvariation	Eierschwämmliuppe Jäger's Pech Klassische Wildbeilagen ohne Fleisch serviert Herbst - Dessertvariation	Suppe Café complet Fleisch- und Käseplatte

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informiern Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir nur Fleisch aus Schweizer - Produktion.

* Vietnam