

Menüplan

KW 47

20.11 - 26.11.2023



SPITALACKER PARK

Tag	Menü 1	Vegetarisch	Abendessen
Täglich Salat			
Montag 20.11.2023	Basler Mehlsuppe Kalbsbrustschnitten Rahmsauce Fregola Sarda Bohnen Vanilleplunder	Basler Mehlsuppe Gemüseragout Salbeisauce Fregola Sarda Bohnen Vanilleplunder	Suppe Kaiserschmarren Vanillesauce
Dienstag 21.11.2023	Bouillon mit Gemüsebrunoise Pastetli mit Brätchügeli Champignonrahmsauce Erbsli & Rüebl Meringue mit Rahm	Bouillon mit Gemüsebrunoise Pastetli mit Quorn - Pilzfüllung Erbsli & Rüebl Meringue mit Rahm	Suppe Käseteller mit Geschwellten
Mittwoch 22.11.2023	Pfälzersuppe Walliserbraten mit Aprikosen gefüllt Stampfkartoffel Herbstgemüse Glace	Pfälzersuppe Tofu- Stroganoff Stampfkartoffel Herbstgemüse Glace	Suppe Kürbisravioli Rosmarinbuttersauce
Donnerstag 23.11.2023	Linsen - Kurkumasuppe Wildbratwurst* Bratensauce Spätzli Rotkraut Cheesecake - Muffins	Linsen - Kurkumasuppe Seitanragout Rahmsauce Spätzli Rotkraut Cheesecake - Muffins	Suppe Hausgemachte Pizza Blattsalat
Freitag 24.11.2023	Gemüsecremesuppe Schlemmerfilet** Bordolaise Petersilienkartoffel Lauchgemüse Süssmostcreme	Gemüsecremesuppe Vegetarische Nuggets Sauerrahm -Dip Petersilienkartoffel Lauchgemüse Süssmostcreme	Suppe Gemüsestrudel Frischkäsesauce
Samstag 25.11.2023	Märitsuppe Trutenpiccata mit Tomatensauce Spaghetti Geschmorter Fenchel Schookoladencake	Märitsuppe Auberginepiccata mit Tomatensauce Spaghetti Geschmorter Fenchel Schookoladencake	Suppe Toast Hawaii mit Blattsalat
Sonntag 26.11.2023	Selleriesuppe mit Baumnüssen Kalbsgeschnetzeltes Calvadosauce mit Apfel Rösti Romanesco Caramelflan	Selleriesuppe mit Baumnüssen Röstipizza mit mediterranem Gemüse und Mozzarella Caramelflan	Suppe Cafe Complet Fleisch- & Käseplatte

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

Herkunft:

*Europa

**USA

*** Vietnam