

# Menuplan

## 22. bis 28. November

|   | Mittagessen   | Mittagessen<br>vegetarisch  | Abendessen  |
|---|---|---|---|
| Montag,<br>22. November<br><b>Zibelemärit</b> | Klare Gemüsesuppe<br>Käse- und Zwiebel*-Chueche<br>mit Salatbouquette<br>Frischer Fruchtsalat   | Klare Gemüsesuppe<br>Käsekuchen<br>und Salatbouquette<br>Frischer Fruchtsalat   | Früchte-<br>Quarkauflauf  |
| Dienstag,<br>23. November                     | Bouillon mit Ei<br>Schweinsbratwurst* mit Rösti<br>und Wintergemüse<br><br>Berliner   | Bouillon mit Ei<br>Reisgaletten mit süss-sauer-<br>Sauce und exotischer<br>Gemüsemix<br>Berliner                      | Bündner*<br>Gerstensuppe und<br>Brot  |
| Mittwoch,<br>24. November                     | Geflügelcrème<br>Spaghetti Bolognaise* mit<br>Reibkäse<br>Mit Maraschino marinierte<br>Himbeeren  | Gemüsesuppe<br>Gemüsespiessli auf Zwiebel-<br>Chutney und Kartoffelgaletten<br>Mit Maraschino marinierte<br>Himbeeren | Kaiserschmarren<br>und<br>Zwetschgenkompott                                   |
| Donnerstag,<br>25. November                   | Tomatencrème<br>Kalbsgeschnetzeltes an<br>Safransauce mit Gemüsewürfeli,<br>Fleuron und Kartoffelstock<br>Gebäck  | Tomatencrème<br>Falafel auf Curcuma-Sauce und<br>Gemüseragout<br><br>Gebäck   | Teigwarengratin mit<br>Fleischwürfeli* und<br>Gemüsestreifen,<br>Grosis-Salat |
| Freitag,<br>26. November                      | Linsensuppe<br>Pangasiusfilet (VN) mit<br>Knoblauchmarinade, Quark-<br>sauce mit Dill und Weisswein-<br>risotto, gratinierte Ofentomaten<br>Schoggimousse | Linsensuppe<br><br>Mit Käse überbackene<br>Pilzschnitten<br><br>Schoggicrème  | Gebratene<br>Cervelats* mit Senf<br>und Kartoffelsalat                        |
| Samstag,<br>27. November                      | Hirsensuppe<br>Warme Hamme* mit<br>Senfmousse und Kartoffel-<br>Gemüsegratin<br>Früchtequarkschnitte  | Hirsensuppe<br>Gekochte Eier mit Mornaysauce<br>auf Blattspinat und Vollreis<br><br>Früchtequarkschnitte              | Schinkengipfeli* mit<br>Randensalat und<br>Grüner Salat                       |
| Sonntag,<br>28. November                      | Bouillon mit Backerbsen<br>Marinierter Schweinhalsbraten*<br>mit Butternüdeli, Pfälzerrüebli<br>und Broccoli mit Ei<br>Quittencrème                       | Bouillon mit Backerbsen<br>Mit Gemüse gefüllte<br>Pfannkuchen<br><br>Quittencrème                                     | Café complet mit<br>Fleisch*- und<br>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. 18.-- Sonn- und Feiertage Fr. 20.--  
Abendessen Fr. 8.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)