

# Menüplan

## 19. Oktober - 25. Oktober



Datum	Vorspeise/Dessert	Menü 1	Vegetarisch
<b>Montag</b> 19.10.2020	Blattsalat an Kräuter-Frenchdressing *** Gemüsecremesuppe *** Exotischer Fruchtsalat	gebratene Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce frittierte Kartoffelspalten Mischgemüse	Quorgeschnetzeltes an Weissweinsauce garniert mit Tomate und Pinien dazu Spinat-Spätzli Mischgemüse
<b>Dienstag</b> 20.10.2020	Zaziki (Gurkensalat) mit Joghurt und Knobli *** Pfälzer-Karottensuppe *** Beeren-Quarkcreme mit Rahm	Pouletschenkel-Steak Rosmarinjus Teigwaren geschmorte Lattichrolle	Spaghetti an Tomatensauce dazu Reibkäse garniert mit Gemüsebrunoise
<b>Mittwoch</b> 21.10.2020	bunter Blattsalat Currydressing *** Geflügelsamtsuppe *** pochierter Vanille-Flan mit Rahm	Siedfleisch und Wurst Senf Salzkartoffel Sauerkraut und Dörrbohnen	Panierte Crêpe Taschen gefüllt mit Käse Fenchel-Kompott Neue Kartoffeln
<b>Donnerstag</b> 22.10.2020	Blattsalat Hausdressing *** Gemüsecremesuppe *** Apfelwähe mit Rahm	gefüllte Schweinsbrust im Jus geschmort dazu Griessgaletten Ratatouille nach Nizzaer Art	Schupfnudel (Kartoffelteig) an Kerbelsauce Ratatouille nach Nizzaer Art
<b>Freitag</b> 23.10.2020	Russischer Salat garniert mit Eierscheiben *** Maiscremesuppe *** Mandel-Cake getränkt mit Franceligo	Zander gebraten Currysauce Rosinen-Reis fruchtige Garnitur	Gemüse-Burger an Estragonsauce Butternudeln bunte Gemüse garnitur
<b>Samstag</b> 24.10.2020	Brüssellersalat Joghurt-Dressing *** Kürbissuppe **** Vanilleglace mit Amarenakirschen	reichhaltige Pastetlifüllung an Champignonsrahmsauce Blätterteig-Pastetli Erbsen & Karotten	hausgemachte Crêpe-Rollen mit Spinat-Feta-Pinienfüllung mit Sauce Mornay gratiniert Wildreis dazu Tagesgemüse
<b>Sonntag</b> 25.10.2020	Blattsalat mit Ei *** Blumenkohlsuppe *** Schokoladenmousse	Schweinsnierstück im ganzen gebraten Waldpilzsauce Kartoffelgratin Bohnenwädeli	Indisches Gemüse-Curry mit Kokosmilch Kefen, Chili, Knobli rote Linse Mini-Mais Schlangenbohnen

**Wochenhit** Rehgeschnetzeltes an Gin-Rahmsauce  
Safran-Tagliatelle  
Rotkraut mit Maroni