



14.09.2020 - 20.09.2020

Tag	Mittagessen	Vegetarisches Menu	Abendessen
Montag 14.09.2020	Zucchettisalat mit Minze Griesssuppe Kalbspojarski(Hackfleisch) mit Pfeffersauce Teigwaren und Blumenkohl Waldbeerengrütze mit Vanillesauce	Zucchettisalat mit Minze Griesssuppe Gemüsetätschli mit Pfeffersauce Teigwaren und Blumenkohl Waldbeerengrütze mit Vanillesauce	Abendsuppe Schinkengipfel mit Coleslaw Salat (Kabbis mit Rüebli)
Dienstag 15.09.2020	Rettichsalat Bouillon mit Einlage Paniertes Pouletschnitzel mit Pommes Frites und Schwarzwurzelgemüse Fruchtsalat	Rettichsalat Bouillon mit Einlage Paniierter Blumenkohltaler mit Pommes Frites und Schwarzwurzelgemüse Fruchtsalat	Bündnergerstensuppe Maggiabrot Beilagensalat
Mittwoch 16.09.2020	Gemischter Blattsalat Sellerie-Apfelsuppe Lammvoressen mit Safransauce Kartoffelstampf und Erbsengemüse Flan Caramel	Gemischter Blattsalat Sellerie-Apfelsuppe Auberginenragout mit Safransauce Kartoffelstampf und Erbsengemüse Flan Caramel	Hackfleischbällchen in pikanter Sauce mit Teigwaren Fruchtdessert
Donnerstag 17.09.2020	Linsensalat Gemüsecremesuppe Schweins Ossobucco mit Knoblauch-Kräutersauce Rahmpolenta und Ofengemüse Erdbeercreme	Linsensalat Gemüsecremesuppe Quornsteak mit Knoblauch-Kräutersauce Rahmpolenta und Ofengemüse Erdbeercreme	Gschwellte Eier in Pommery Senfsauce Butterkartoffeln und Blattsalat
Freitag 18.09.2020	Kopfsalat Blumenkohlcremesuppe Lachsfilet mit Gersotto und Broccoligemüse Caramel-Amaretti Mousse	Kopfsalat Blumenkohlcremesuppe Tofu mit Gersotto und Broccoligemüse Caramel-Amaretti Mousse	Abendsuppe Zwetscgenkuchen mit Vanillerahm
Samstag 19.09.2020	Tomatensalat Sauerkrautcremesuppe Zungenwurst mit Salzkartoffeln und Rahmlauch Süssmostcreme	Tomatensalat Sauerkrautcremesuppe Vegiwurst mit Salzkartoffeln und Rahmlauch Süssmostcreme	Frühlingsrolle mit Gemüsereis Gebäck
Sonntag 20.09.2020	Gemischter Salat Steinpilzcremesuppe Suure Mocke mit Serviettenknödel und Rotkraut Belgische Waffeln mit Puderzucker und Kirschen	Gemischter Salat Steinpilzcremesuppe Gefüllter Apfel mit Preiselbeeren mit Serviettenknödel und Rotkraut Belgische Waffeln mit Puderzucker und Kirschen	Sonntagssuppe Gebratener Fleischkäse mit Kartoffelsalat

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Für unsere Gerichte verwenden wir Schweizer Fleisch. Ausnahmen sind im Menü klar deklariert.

1) «Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein».

2) «Kann mit Hormonen als Leistungsförderern erzeugt worden sein»

Deklaration in dieser Woche : Lachsfilet Norwegen, Egli Russland