



# Wald - Menüplan

## 30. September – 6. Oktober

### 2024



Unter dem Dach von **concara**

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 30. September	<b>Brennnesselsuppe</b> Trutenpiccata (HU) mit Tomatensauce dazu Spaghetti mit Gemüstreifen <b>Fichtenhonigcrème</b>	<b>Brennnesselsuppe</b> Mit Käse gratinierter Gemüseragout dazu Bulgur mit Pinienkernen <b>Fichtenhonigcrème</b>	Zwieback-Früchte- Quarkauflauf
Dienstag, 1. Oktober	<b>Sauerampfersuppe</b> Kalbsragout Marengo mit Bratkartoffeln und Zucchini Provence <b>Baumkuchen</b>	<b>Sauerampfersuppe</b> Frittierte Bananen mit süss-sauer- Sauce dazu Basmatireis <b>Baumkuchen</b>	Chäs-Hörnli mit Herbstsalat
Mittwoch, 2. Oktober	Kalbfleischcrème <b>Wildschweinragout* mit Rosmarinkartoffeln und Rosenkohl</b> Vanilleköpfler mit Rahm	Bouillon mit Ei <b>Pilztoast</b> Vanilleköpfler mit Rahm	Pouletsalat an Cocktailsauce dazu Selleriesalat mit Früchten und hausgemachte Crustabrotli
Donnerstag, 3. Oktober	<b>Steinpilzcrème</b> Älplermagronen* mit Apfelmus <b>Holundermousse</b>	<b>Steinpilzcrème</b> Gratinierte Eier mit Gemüsestreifen und Kartoffelstock <b>Holundermousse</b>	Götterspeise mit Fruchtcocktail
Freitag, 4. Oktober	<b>Waldkräutersuppe</b> Fischgaletten mit Dillsauce dazu Zitronenreis und Vichyrüebli <b>Baumness-Marroni-Torte</b>	<b>Waldkräutersuppe</b> Gemüsestrudel mit Rüeblimousse <b>Baumness-Marroni-Torte</b>	Gebratene Cervelat mit Senf und Kartoffelsalat
Samstag, 5. Oktober	Kürbissuppe Mit Brätchügeli* und Champignons gefülltes Blätterteigpastetli dazu Erbsen-Maisgemüse <b>Waldbeeren mit Rahm</b>	Kürbissuppe Falafel mit Mango-Chutney dazu Mischgemüse <b>Waldbeeren mit Rahm</b>	<b>Pfannkuchen mit Pilzfüllung</b>
Sonntag, 6. Oktober	Bouillon mit Backerbsen <b>Rehpfeffer</b> mit Spätzli und Rotkraut mit Marroni Glace mit Rahm	Bouillon mit Backerbsen <b>Tagliatelle mit Steinpilzen</b> Glace mit Rahm	Café Complet mit gemischter Fleisch*- und 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. 21.-- Sonn- und Feiertage Fr. 24.--

Abendessen Fr. 10.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)