

# Menuplan

## 21. November – 27. November 2022



	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 21. November	Linsensuppe Kalbsragout an Pilzsauce mit Weissweinsrisotto und Mischgemüse Frische Ananas	Linsensuppe Hausgemachte Gemüsekräpfli dazu Rüeblli und Sellerie-Mousse Frische Ananas	Früchte-Quarkauflauf
Dienstag, 22. November	Bouillon mit Ei Schweinsbratwurst* mit Rösti und Wintergemüse Berliner	Bouillon mit Ei Reisgaletten mit süss-sauer- Sauce dazu exotischer Gemüsemix Berliner	Bündner Gerstensuppe* mit Brot
Mittwoch, 23. November	Geflügelcrème Spaghetti Bolognese* mit Reibkäse Mit Maraschino marinierte Himbeeren	Gemüsesuppe Gemüsespiessli auf Zwiebelchutney dazu Kartoffelgaletten Mit Maraschino marinierte Himbeeren	Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott
Donnerstag, 24. November	Tomatencreme Schweinsgeschnetzeltes* an Safransauce mit Gemüsewürfeli dazu Blätterteigstern und Kartoffelstock Gebäck	Tomatencreme Falafel auf Kurkumasauce dazu Gemüseragout Gebäck	Teigwarengratin mit Fleischwürfeli* und Gemüsestreifen Grosis-Salat
Freitag, 25. November	Steinpilzcreme Pangasiusfilet (VN) mit Knoblauchmarinade und Quarksauce mit Dill dazu Weissweinsrisotto und gratinierte Ofentomaten Schoggimousse	Steinpilzcreme Mit Käse überbackene Pilzschnitten Schoggimousse	Gebratene Cervelats* mit Senf dazu Saucen- Kartoffeln
Samstag, 26. November	Hirsesuppe Warme Hamme* mit Senfmousse dazu Kartoffelsalat Früchtequarkschnitte	Hirsesuppe Gekochte Eier mit Mornaysauce auf Blattspinat dazu Vollreis Früchtequarkschnitte	Schinkengipfeli* mit Randensalat und grünem Salat
Sonntag, 27. November	Bouillon mit Backerbsen Kalbsrahmbraten mit Butternüdeli, Pfälzer-Rüeblli und Brokkoli mit Ei Quittencrème	Bouillon mit Backerbsen Mit Gemüse gefüllte Pfannkuchen Quittencrème	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. 20.-- Sonn- und Feiertage Fr. 23.--  
Abendessen Fr. 8.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)