

Menüplan

14. September - 20. September



WEIERMATT

Ab 11:30 Uhr anstelle von Salatbuffet kleiner Salatteller

	Mittagessen
Montag 14.09.2020	Rosenkohlcremesuppe - Walliser Schnitzel mit Jus Savoyardekartoffeln Krautstiele à la creme - Schoggi creme mit Birnenwürfel
Dienstag 15.09.2020	Passierte Gemüsesuppe - Schweinsgeschnetzelt an roter Curry-Kokos-Sauce Reis und caramalisierte Ananas - Rüeblichnitte
Mittwoch 16.09.2020	Bouillon mit Diablotin - Rindfleischvogel geschmort Rahmkartoffelstock Knackerbsen - Orangensalat
Donnerstag 17.09.2020	Broccolicremesuppe - Pouletragout an Estragonsauce grüne Nudeln glasierte Karotten - Bananencreme
Freitag 18.09.2020	Pilzcremesuppe - Gebratener Fleischkäse mit Marsalasauce Lyonerkartoffeln und Rahmspinat - Erdbeerglace
Samstag 19.09.2020	Grüne Kartoffelsuppe - Gefüllte Teigtaschen auf Tomatensauce Reibkäse - Haselnusschnägge
Sonntag 20.09.2020	Bouillon mit Flädli - Hirschkraut, Preiselbeerapfel Spätzli Rotkraut - Vermicelles mit Meringue und Rahm

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Wenn nichts vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleischerzeugnisse
Frisches Pouletfleisch von Kneuss CH, der Hirschkraut stammt aus Deutschland