



# Menuplan

## 18. September – 24. September 2023



	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 18. September	Minestrone Warme Hamme* mit Senfmousse und Kartoffelsalat Süssmostcrème	Minestrone Tomaten-Spinat-Feta-Kuchen Süssmostcrème	Früchte Topfknödel mit Vanillesauce
Dienstag, 19. September	Knoblauchcrème Dreierlei Geschnetzeltes an süss- sauer-Sauce dazu Basmatireis mit Ofentomaten Crèmeschnitte	Knoblauchcrème Mit Raclettekäse überbackene Kartoffeln dazu Essiggurken und Silberzwiebeln Crèmeschnitte	Schinkengipfeli* mit Blattsalat
Mittwoch, 20. September	Selleriecrème Marinierte Pouletschenkel mit Lyoner-Kartoffeln und Rahmspinat Cake	Selleriecrème Auberginen mit Kokossauce, Linsen und Basmatireis Cake	Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott
Donnerstag, 21. September	Safrancrème Kalbsbratwurst* mit Zwiebelsauce, Schupfnudeln und Lattich Berliner	Safrancrème Kartoffelgratin mit Birnen und Steinpilzen Berliner	Milchreis mit Zwetschgenkompott
Freitag, 22. September	Zucchetticrème Fischsteak Bordelaise mit Wildreis und Blumenkohl Mornay Apfelschnitzli mit Vanillerahm	Zucchetticrème Spaghetti Napoli mit Reibkäse Apfelschnitzli mit Vanillerahm	Ravioli mit Käse überbacken dazu Grosis- Salat
Samstag, 23. September	Hausfrauensuppe Berner Kartoffelauflauf mit Speck*, Zwiebeln und Eiern Gebäck	Hausfrauensuppe Gemüserösti mit Käse überbacken Gebäck	Fleischsülze* mit Randen und Rüeblisalat dazu Brot
Sonntag, 24. September	Bouillon mit Fideli Rehpfeffer mit Quarkspätzli dazu Rotkraut, mit Maroni und Rosenkohl Panna Cotta mit Fruchtsauce	Bouillon mit Fideli Hausgemachte Kräuteromeletten mit Gemüse garnitur Panna Cotta mit Fruchtsauce	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. 9.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)