

Menüplan

19. Oktober - 25. Oktober



Ab 11:30 Uhr

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen einen kleinen Salat

	Mittagessen
Montag 19.10.2020	Apfel-Birnensuppe - Hausgemachter Hackbraten mit Champignonsauce Savoyardekartoffeln Krautstiele à la Creme - Caramelcreme
Dienstag 20.10.2020	Passierte Gemüsesuppe - Pouletgeschnetztes Casimir Reis Früchtegarnitur - Kürbiscake
Mittwoch 21.10.2020	Bouillon mit Profiterolles - Rindsplätzli geschmort Kartoffelstock Rüebli - Choux mit Kirschcreme gefüllt
Donnerstag 22.10.2020	Kastaniensuppe - Schweinspfeffer Safranspätzli Rotkraut - Schoggi creme
Freitag 23.10.2020	Klare Lauchsuppe - Fischfilet Bordelaise mit Jus Kartoffelwürfel mit Kräutern Rahmspinat - Zwetschgensorbet
Samstag 24.10.2020	Gebundene Currymaissuppe - Canneloni gefüllt mit Ricotta an Tomatensauce gratiniert - Vanilleplunder
Sonntag 25.10.2020	Bouillon mit Mark - Schweinschnitzel auf Gemüserahmsauce Grüne Nudeln gedämpfte Tomate - Rüebli torte

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 Frankreich, der Fisch stammt aus Amerika