



Menuplan



16. bis 22. November 2020

Montag 16. November	Dienstag 17. November	Mittwoch 18. November	Donnerstag 19. November	Freitag 20. November	Samstag 21. November	Sonntag 22. November
Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen
Salatbuffet ***	Salatbuffet ***	Salatbuffet ***	Salatbuffet ***	Salatbuffet ***	Salatbuffet ***	Salatbuffet ***
Kräutersuppe ***	Bauernsuppe ***	Bouillon mit Flädli ***	Gelberbensuppe ***	Selleriesuppe ***	Gemüsesuppe ***	Steinpilzsuppe ***
Riz Casimir (Kalbfleisch) Kokosbananen Ananas ***	Kaninchenragout Spätzli Rotkraut ***	Pouletbrust Teufelsart Bratkartoffeln Brokkoli ***	Schweinsrahm- schnittel Nüdeli Pfersich mit Rahm ***	Zanderfilet (Wildfang Holland) Mayonnaise Salzkartoffeln Ratatouille ***	Rindsgeschnetzeltes Griessgnocchi Pfälzerrüebli ***	Kalbsbraten Röstikroketten Blumenkohl ***
<u>Vegetarisch:</u> Pilzpastetli Rüebli und Erbsli ***	<u>Vegetarisch:</u> Gemüselasagne ***	<u>Vegetarisch:</u> Frühlingsrollen Gebratener Reis Süsssaure Sauce ***	<u>Vegetarisch:</u> Gemüseteller Spiegelei Käsekroketten ***	<u>Vegetarisch:</u> Flammkuchen mit Herbstgemüse ***	<u>Vegetarisch:</u> Quorngeschnetzeltes Griessgnocchi Pfälzerrüebli ***	<u>Vegetarisch:</u> Backcamembert Röstikroketten Blumenkohl ***
Früchtekorb ***	Früchtekorb ***	Vermicelle ***	Früchtekorb ***	Glace ***	Früchtekorb ***	Schwarzwäldertorte ***
Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen
Fleischkäse Kartoffelsalat Salat	Kaiserschmarren Birnenkompott	Spaghetti Tomatensauce Salat	Toast Hawaii Salat	Rösti Spiegelei Salat	Apfelkuchen Rahm	Café Complet Salami
Rindshamburger / Pfeffersauce / Pommes frites / Kefen				Wenn nicht anders deklariert, verarbeiten wir nur Schweizerfleisch aus Schweizer-Produktion. Über allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen kann Ihnen unser Küchenfachpersonal gerne Auskunft geben.		