



# Menüplan

## 2. September – 8. September

### 2024



Unter dem Dach von **concara**

|                             | Mittagessen  | Mittagessen<br>vegetarisch  | Abendessen   |
|-----------------------------|--|---|--|
| Montag,<br>2. September     | Blumenkohlcrème<br>Kalbsgeschnetzeltes Casimir dazu<br>Reis mit Fruchtgarnitur<br>Stracciatellacrème                                       | Blumenkohlcrème<br>Pilzragout auf Toastbrot<br>Stracciatellacrème                               | Bündner Gerstensuppe*<br>mit Brot                          |
| Dienstag,<br>3. September   | Bouillon mit Ei<br>Kalbsadrio mit Zwiebelsauce dazu<br>Kartoffelstock und Brokkoli mit Ei<br>Hausgebäck                                    | Bouillon mit Ei<br>Spaghetti Napoli mit Reibkäse<br>Hausgebäck                                  | Zwetschgenkuchen mit<br>Rahm                               |
| Mittwoch,<br>4. September   | Brotsuppe<br>Geräuchertes Rippli* und Speck* mit<br>Senf dazu Schupfnudeln und<br>Süsskabis<br>Frische Ananas mit Rum                      | Brotsuppe<br>Gemüse-Kartoffel-Gratin<br>Frische Ananas mit Rum                                  | Speckrösti* mit<br>Herbstsalat                             |
| Donnerstag,<br>5. September | Rüeblicrème<br>Hörnli mit Hackfleischsauce* und<br>Reibkäse<br>Vanille Donut   | Rüeblicrème<br>Mit Gemüse gefüllte Zucchetti an<br>Dillrahmsauce dazu Wildreis<br>Vanille Donut | Fotzelschnitten mit<br>Zimtzucker und Apfelmus             |
| Freitag,<br>6. September    | Tomatencrème mit Sauerrahm<br>Paniertes Pangasiusfilet mit<br>Zitronenmayonnaise dazu<br>Butterkartoffeln und Mischgemüse<br>Caotinamousse | Tomatencrème mit Sauerrahm<br>Falafel an Mangosauce mit<br>exotischem Gemüse<br>Caotinamousse   | Fleisch*-Käsesalat mit<br>Schnittlauchbrötli               |
| Samstag,<br>7. September    | Hafercrème<br>Wienerli* im Teig mit Ketchup und<br>Gemüse garnitur<br>Beerenkompott mit Vanillerahm  | Hafercrème<br>Gemüsestrudel mit Sellerie- und<br>Rüebli mus<br>Beerenkompott mit Vanillerahm    | Pot-au-feu mit Brot  |
| Sonntag,<br>8. September    | Bouillon mit Flädli<br>Kalbsragout an Pilzrahmsauce mit<br>Butternudeln, Fruchtgarnitur und<br>Knackerbsen<br>Panna Cotta mit Fruchtsauce  | Bouillon mit Flädli<br>Gefüllte Teigwaren mit<br>Zitronensauce<br>Panna Cotta mit Fruchtsauce   | Café Complet mit<br>gemischter Fleisch*- und<br>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. 21.-- Sonn- und Feiertage Fr. 24.--  
Abendessen Fr. 10.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)