

# Menüplan

20. November - 26. November

Ab 11:30 Uhr

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen einen kleinen Salat



	Mittagessen	Vegetarisches Mittagessen
<b>Montag</b> 20.11.2023	Sellerie-Limetten Suppe *** Pouletoberschenkel im Ofen Süsskartoffelpüree Rosenkohl *** Kirschroulade	Sellerie-Limetten Suppe *** Thurgauer Gemüsestrudel mit Joghurtsauce Peperonata *** Kirschroulade
<b>Dienstag</b> 21.11.2023	Passierte Gemüsesuppe *** Rindsgeschnetzeltes an Kokos- Currysauce, Pilaw Reis Thymian-Zucchini *** Mandelköpfl mit Früchtesauce	Passierte Gemüsesuppe *** Überbackener Chicorée Pommes Rissolées Thymian-Zucchini *** Mandelköpfl mit Früchtesauce
<b>Mittwoch</b> 22.11.2023	Bouillon mit Buchstaben *** Kalbsadrio an Zwiebelsauce Röstigaletten Krautstiele an weisser Sauce *** Kiwisalat	Bouillon mit Buchstaben *** Linseneintopf mit Kartoffeln und Gemüse *** Kiwisalat
<b>Donnerstag</b> 23.11.2023	Suppe Hausfrauenart *** Rahmschnitzel mit Nudeln Pfirsich *** Vermicelles-Schnitte	Suppe Hausfrauenart *** Kürbisrisotto Pilzragout Tomaten *** Vermicelles-Schnitte
<b>Freitag</b> 24.11.2023	Minestrone *** Berner Zungenwurst Salzkartoffeln Dörrbohnen *** Schoggi-Crème mit Rahm	Minestrone *** Tofu an Sojasauce Griess-Gnocchi Vicky-Rüebli *** Schoggi-Crème mit Rahm
<b>Samstag</b> 25.11.2023	Pastinakensuppe *** Kalbfleischkügel Luzerner-Art Müscheli Tricolore Erbsen *** Spritzegebäck	Pastinakensuppe *** Eier an Safransauce Müscheli Tricolore Erbsen *** Spritzegebäck
<b>Sonntag</b> 26.11.2023	Bouillon mit Quark-Speckklösschen *** Schweinhalsbraten Kartoffelgratin, Broccoli *** Zimtparfait mit Zwetschgenkompott	Bouillon mit Quark-Speckklösschen *** Quark-Braten Kartoffelgratin, Broccoli *** Zimtparfait mit Zwetschgenkompott

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.