

Menuplan

16. bis 22. November

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 16. November	Kürbissuppe Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce mit Fruchtgarnitur und Gemüserieis Frische Mandarinen	Kürbissuppe Mit Käse überbackene Pilzschnitten und Mischgemüse Frische Mandarinen	Birnenkuchen mit Rahm
Dienstag, 17. November	Bouillon mit Ei Hacksteak* Walliser Art mit Paprikakartoffeln und Rahmspinat Berliner	Bouillon mit Ei Reisgaletten mit Süss-Sauer- Sauce und exotischer Gemüsemix Berliner	Bündner* Gerstensuppe und Brot
Mittwoch, 18. November	Geflügelcrème Spaghetti Carbonara* mit Reibkäse Mit Maraschino marinierte Grapefruit	Gemüsesuppe Gemüsespiessli auf Zwiebel- chutney und Röstigaletten Mit Maraschino marinierte Grapefruit	Früchte- Quarkauflauf
Donnerstag, 19. November	Tomatencrème Emmentaler Lammvoessen (NZ) mit Fleurons und Kartoffelstock Gebäck	Tomatencrème Kräuter-Semmelknödel auf Curcumasauce und zweierlei Rüebli Gebäck	Hörnligratin mit Fleischkügel* und Gemüsestreifen
Freitag, 20. November	Linsensuppe Pangasiusfilet (VN) mit Knoblauchmarinade und Quark- sauce mit Dill, Weissweinsrisotto und gratinierte Ofentomaten Schoggimousse	Linsensuppe Rührei mit Gemüsestreifen auf Toastbrot Schoggimousse	Gebratene Cervelats* mit Senf und Kartoffelsalat
Samstag, 21. November	Hirsesuppe Berner Kartoffeleintopf mit Speckwürfeli* und Eieguss Früchtequarkschnitten	Hirsesuppe Gekochte Eier mit Mornaysauce auf Blattspinat und Vollreis Früchtequarkschnitten	Birchermüesli und Brot
Sonntag, 22. November	Bouillon mit Backerbsen Kalbsschulterbraten an Waldpilzsauce und Butternüdeli mit Vichyrüebli und Broccoli mit Ei Brönnti Crème mit Merängge- stückli	Bouillon mit Backerbsen Mit Gemüse gefüllte Pfannkuchen Brönnti Crème mit Merängge- stückli	Café complet mit Fleisch*- und Käseplatte

* Enthält Schweinefleisch

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. 18.-- Sonn- und Feiertage Fr. 20.--
Abendessen Fr. 8.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)