

Menuplan

11. bis 17. Oktober

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 11. Oktober	Rüeblicrème mit Sauerrahm Trutenragout (HU) an Cognac- rahmsauce und gratinierte Griess-Schnittli, Ofentomaten Früchte-Quarkcrème	Rüeblicrème mit Sauerrahm Gemüsespiessli auf Zwiebel- Apfelcoulis und Wildreis Früchte-Quarkcrème	Entlebucher Eierrösti und Nüsslersalat mit Ei
Dienstag, 12. Oktober	Bouillon mit Ei Hackbraten* mit Rotweinsauce, Reis mit Mandeln und Ratatouille Schwarzwälderschnitte	Bouillon mit Ei Käse-Omeletten mit Birnenkompott Schwarzwälderschnitte	Pot-au-feu mit hausgemachtem Kräuterbrötli
Mittwoch, 13. Oktober	Klare Gemüsesuppe Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Teigwaren und Blumenkohl Mimosa Frische Ananas mit Kirsch	Klare Gemüsesuppe Gefüllte Teigwaren mit Gemüserahmsauce Frische Ananas mit Kirsch	Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott
Donnerstag, 14. Oktober	Linsensuppe Panierte Pouletbrust mit Pommes frites und Lattich Gebäck	Linsensuppe Walliser Käsetoast und Rosmarinkartoffeln Gebäck	Birchermüesli mit Rahm
Freitag, 15. Oktober	Knoblauchcrème Alaska-Seelachs-Nuggets mit Zitronenmayonnaise, Butterkartoffeln und Zucchini- Tomatengemüse Diplomat	Knoblauchcrème Zucchini-Piccata auf Tomatencoules und Risotto Diplomat	Schinkengipfeli* und Herbstsalat Brot
Samstag, 16. Oktober	Hirsesuppe Äplermaccronen* und Apfelmus Nussgebäck	Hirsesuppe Gemüsestrudel mit Rüebl und Selleriemus Nussgebäck	Kürbissuppe mit Safran und Wienerli* mit Senf Brot
Sonntag, 17. Oktober	Bouillon mit Flädli Rindsschulterbraten mit Kartoffelstock, Rotkraut und Knackerbsen Fruchtschnitte mit Rahm	Bouillon mit Flädli Pilzpastetli mit Mischgemüse Fruchtschnitte mit Rahm	Café complet mit Fleisch*- und 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. 18.-- Sonn- und Feiertage Fr. 20.--

Abendessen Fr. 8.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)