

# Menüplan Woche 38

	<b>Montag</b> 18.09.2023	<b>Dienstag</b> 19.09.2023	<b>Mittwoch</b> 20.09.2023	<b>Donnerstag</b> 21.09.2023	<b>Freitag</b> 22.09.2023	<b>Samstag</b> 23.09.2023	<b>Sonntag</b> 24.09.2023
<b>Z' Morge Brot</b>	Grahambrot Ruchbrot	Maisbrot Ruchbrot	Weggli Ruchbrot	Vitalbrot Ruchbrot	Gipfeli Ruchbrot	Weissbrot Ruchbrot	Züpfle Ruchbrot
<b>Tagessuppe</b> <i>Als alternative servieren wir Ihnen täglich eine Hafersuppe</i>	Gemüsecreme - Suppe ***** Orangenjus	Gemüsebouillon mit Flädli ***** Orangenjus	Basler Mehlsuppe ***** Orangenjus	Zucchetticreme- Suppe ***** Orangenjus	Gemüsebouillon mit Buchstaben ***** Orangenjus	Passierte Gemüsecreme- Suppe ***** Orangenjus	Basilikumcremesuppe ***** Orangenjus
<b>Tagessalat</b>	Gurkensalat ***** Grüner Salat	Früchtecurrysalat ***** Grüner Salat	Russischersalat ***** Grüner Salat	Kichererbsensalat ***** Grüner Salat	Rotkabissalat ***** Grüner Salat	Kefensalat ***** Grüner Salat	Broccolisalat ***** Grüner Salat
<b>Menu</b>	Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Rösti Gelbe Bohnen	Zucchini Piccata Spaghetti Tomatensauce Reibkäse	Rindsiedfleisch Schnittlauchsauce Schmelzkartoffeln Peperonigemüse	Pouletbrust an Senfsauce Rosmarin - Kartoffeln Kürbisgemüse	Gebratenes Saiblingsfilets (1) Safransauce Wildreis Fenchel	Schweinsragout Polenta mit Kräuter Endivien	Rinds-Geschnetzeltes "Stroganoff" Kartoffelgratin Herbstliches Mischgemüse
<b>Tagesdessert</b>	Moccacreme	Frucht	Vanillecake	Weisses Schoggimouse	Joghurt – Zitrone Creme	Madeleines	Streuselkuchen
<b>Abendessen</b>	Birchermüesli mit Saisonalen Früchten Nussbrot	Belegte Brötli mit Schinken, Spargeln und Cantadou	Hausgemachter Himbeerkuchen	Salamiteller Garniert Ruchbrot	Apfelküchlein Zimt – Zucker	Wurstweggen Bunter Blattsalat	Cafe complet

Wir verwenden Fleisch und Fleischprodukte aus der Schweiz, sofern nichts anders deklariert ist. (1) Herkunft: Island / Produktionsland: Island