

Menüplan

18. September - 24. September

Ab 11:30 Uhr

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen einen kleinen Salat



GUT BEGLEITET IM ALTER

	Mittagessen	Vegetarisch
Montag 18.09.2023	Curry Maiscremesuppe *** Pouletoberschenkel geschmort Lyonerkartoffeln Broccoli *** Nussbrille	Curry Maiscremesuppe *** Indonesische Gemüsekrapfen mit Joghurt-Knoblauchsauce Salatgarnitur *** Nussbrille
Dienstag 19.09.2023	Passierte Gemüsesuppe *** Schweinsschnitzel an Steinpilzsauce Dreifarbige Teigwaren Sautierte Zucchetti *** Stracciatellamousse	Passierte Gemüsesuppe *** Tofu Ragout mit Couscous Grillierte Peperoni *** Stracciatellamousse
Mittwoch 20.09.2023	Bouillon mit Profiteroles *** Hackbraten, Portweinsauce Country-Cuts Pfälzerrüebli *** Zitronencake	Bouillon mit Profiteroles *** Gefüllte Kartoffeln mit Gemüse Knackerbsen *** Zitronencake
Donnerstag 21.09.2023	Kresseschaumsuppe *** Schweinsragout Nüdeli Mischgemüse *** Aprikosen-Joghurt-Creme	Kresseschaumsuppe *** Sellerie Piccata Tomatensauce Spaghetti *** Aprikosen-Joghurt-Creme
Freitag 22.09.2023	Klare Gemüsesuppe *** Fischstäbli, Tartarsauce Salzkartoffeln Blattspinat *** Vogelnestli	Klare Gemüsesuppe *** Gekochte Eier, Mornaysauce Pilaw Reis Rahmspinat *** Vogelnestli
Samstag 23.09.2023	Hafercremesuppe *** Breite Nudeln mit Lachsrahmsauce und Lauchstreifen *** Schmelzbrötli	Hafercremesuppe *** Breite Nudeln an Limettensauce und Lauchstreifen *** Schmelzbrötli
Sonntag 24.09.2023	Bouillon mit Diablotin *** Hirschkraut Förster Art Spätzli, Rotkraut glasierte Marroni *** Vermicelles mit Meringen und Rahm	Bouillon mit Diablotin *** Quorn Streifen mit Tomaten Spätzli, Rotkraut glasierte Marroni *** Vermicelles mit Meringen und Rahm

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, Rauchlachs Zucht Norwegen