

Menüplan 2. - 8. Nov. 2020

	Mittagessen Fleisch	Mittagessen Vegetarisch	Abendessen <small>Alternativen: Birchermüesli, Wähe, Café complet, Käseteller mit Gschweltli, Kürbissuppe mit Wienerli,</small>
Montag	Salatbuffet / Gemüsecrèmesuppe Ghackets mit Hörnli und Apfelmus Speckli	Salatbuffet / Gemüsecrèmesuppe Herbstrisotto mit Rotkraut, Mascarpone und Kürbiskernen Speckli	Gschweltli und Käse garniert
Dienstag	Salatbuffet / Kohlräblisuppe Chämibraten an Grappasauce Kartoffelstock Bohnen Nussgipfel	Salatbuffet / Kohlräblisuppe Selleriepiccata auf Tomatenspaghetti Nussgipfel	Fotzelschnitte mit Zimt und Zucker Kompott
Mittwoch	Salatbuffet / Broccolicrèmesuppe Pouletgeschnetztes Riz Cazimir im Reising Früchtespiessli Zitronenquarkcreme	Salatbuffet / Broccolicrèmesuppe Pfannkuchen gefüllt mit Gemüwestreifen und Cantadou Grillierte Tomate Zitronenquarkcreme	Siedfleischsalat garniert Buurebrot
Donnerstag	Salatbuffet / Bouillon mit Sternli Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei Bratkartoffeln Rahmspinat Berliner	Salatbuffet / Bouillon mit Sternli Quorn geschnetztes an Zitronensauce Müscheli Rüebli und Erbsli Berliner	Früchtewähe mit Rahm
Freitag	Salatbuffet / Fenchelcrèmesuppe Pochierte Forellenfilets an Dillsauce Salzkartoffeln Broccoli Cake	Salatbuffet / Fenchelcrèmesuppe Spätzlipfanne mit Gemüse Cake	Omelette gefüllt mit Konfi
Samstag	Salatbuffet / Tagessuppe Lasagne al forno Vogelnestli	Salatbuffet / Tagessuppe Kürbisravioli mit Salbeibutter und Baumnüsse Vogelnestli	Roastbeef Teller reichhaltig garniert Ruchbrot
Sonntag	Salatbuffet / Kraftbrühe mit Gemüse Kalbsbraten an Calvadosauce Nudeln Gemüsebouquet Schwarzwäldertorte	Salatbuffet / Kraftbrühe mit Gemüse Quornschnitzel an Kräutersauce Kartoffelstock Gemüsebouquet Schwarzwäldertorte	Sonntagsbuffet reichhaltig garniert