

Menüplan 14. - 20. Oktober 2019

	Wochenhit am Mittag (Montag bis Freitag)	Salatbuffet, Tagessuppe Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern, Rösti und Rüebli Tagesdessert	
	Mittagessen Fleisch	Mittagessen Vegetarisch	Abendessen Alternativen: Birchermüesli, Wähe, Café complet, Käseteller mit Gschwellti , Kürbissupppe mit Wienerli, Penne Napoli
	Salatbuffet/Gemüsecrèmesuppe	Salatbuffet/Gemüsecrèmesuppe	
Montag	Rindsvoressen an Merlotsauce Polenta mit Mascarpone Zucchetti provenzialische Art Marronicake	Gebackene Aubergine mit Tomaten, Feta, Brombeeren Bratkartoffeln Marronicake	Herbstrisotto (Eierschwämmli undTrauben) Ruccolasalat mit Feigen
	Salatbuffet / Bouillon mit Backerbsen	Salatbuffet / Bouillon mit Backerbsen	
Dienstag	Maispoulardenbrust (F) an Balsamicojus Teigwaren Bohnen	Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Gemüse Broccoli	Birchermüesli garniert mit Weggli
	Kompott	Kompott	
	Salatbuffet / Selleriecrèmesuppe	Salatbuffet / Selleriecrèmesuppe	
Mittwoch	Kartoffelpastetli mit Brätchügeli Gemüsebouquet	Zucchetti-Piccata auf Tomatenspaghetti	Penne mit Pouletwürfeli und Steinpilze Nüsslisalat mit Ei
	Caramelchöpfli mit Rahm	Caramelchöpfli mit Rahm	
Donnerstag	Salatbuffet / Bouillon mit Fideli Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites Gedämpfte Tomate	Salatbuffet / Bouillon mit Fideli Gemüsekuchen	Omlette gefüllt mit Konfi Apfelmus
۵	Früchtekorb	Früchtekorb	
	Salatbuffet / Fenchelcrèmesuppe	Salatbuffet / Fenchelcrèmesuppe	
Freitag	Forellenfilets an Safransauce Trockenreis Glasierte Rüebli	Spätzlipfanne mit Gemüse	Bauernteller reichhaltig garniert mit Ruchbrot
	Passionsfruchtcrème	Passionsfruchtcrème	
	Salatbuffet / Tagessuppe	Salatbuffet / Tagessuppe	
Samstag	Kalbshaxen Cremolata Kartoffelstock Kohlräbli mit Schnittlauch	Kürbisravioli mit Salbeibutter und Baumnüsse	Pizza mit Schinken Grüner Salat
	Banane Salatbuffet / Kraftbrühe	Banane Salatbuffet / Kraftbrühe	
	mit Gemüse	mit Gemüse	
Sonntag	Schweinsbraten an Cognacsauce Nudeln Gemüsebouquet	Quornschnitzel an Kräutersauce Kartoffelstock Gemüsebouquet	Sonntagsbuffet reichhaltig garniert
	Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	