

Menüplan 18. – 24. November 2019

Wochenhit am Mittag (Montag bis Freitag)		Salatbuffet, Tagessuppe Kutteln an Tomatensauce, Salzkartoffeln und Tagesgemüse Tagesdessert	
	Mittagessen Fleisch	Mittagessen Vegetarisch	Abendessen <small>Alternativen: Birchermüesli, Wähe, Café complet, Käseteller mit Gschwelli, Kürbissuppe mit Wienerli, Penne Napoli“</small>
Montag	Salatbuffet / Gemüsecrèmesuppe Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Reis Romanesco Cake	Salatbuffet / Gemüsecrèmesuppe Gemüselasagne Cake	Heisser Schinken Kartoffelsalat Ruchbrot
Dienstag	Salatbuffet / Bouillon mit Croûtons Szegeidiner Gulasch Spätzli Gedünstete Bohnen Apfel-Quarkcrème	Salatbuffet / Bouillon mit Croûtons Gemüsetätschli auf Schnittlauchsauce Proseccorisotto Apfel-Quarkcrème	Früchtewähe mit Rahm
Mittwoch	Salatbuffet / Fenchelcrèmesuppe Emmentaler Schnitzel an Senfsauce Dreifarbige Teigwaren Kohlräbli Kompott	Salatbuffet / Fenchelcrèmesuppe Tofuschnitzel an Kokos-Currysauce Bratkartoffeln Zucchetti Kompott	Belegte Brötli
Donnerstag	Salatbuffet / Griesssuppe Hausgemachter Hackbraten an Pfeffersauce Polenta Rotkraut Früchtekorb	Salatbuffet / Griesssuppe Spaghetti mit Pesto Früchtekorb	Milchreis mit Zimt und Zucker Kompott
Freitag	Salatbuffet / Rüblicrèmesuppe Zanderfilets im Bierteig Salzkartoffeln Broccoli Glacé mit Rahm	Salatbuffet / Rüblicrèmesuppe Gemüseteller mit Goldhirsetätschli und Sauerrahmsauce Glacé mit Rahm	Gschwelli mit Käse Kräuterquark
Samstag	Salatbuffet / Tagessuppe Pouletsteakli an Paprikasauce Safranrisotto Gedämpfte Tomate Fruchtsalat	Salatbuffet / Tagessuppe Kräutercrêpes mit Mascarpone sauce Erbsli und Rüepli Fruchtsalat	Ghackets und Hörnli Apfelmus
Sonntag	Salatbuffet / Tomatencrèmesuppe Rindsschmorbraten an Merlotsauce Kartoffelstock Gemüsebouquet Kirschtorte	Salatbuffet / Tomatencrèmesuppe Gemüseburger auf Tomatenspaghetti Gemüsebouquet Kirschtorte	Sonntagsbuffet reichhaltig garniert