

Menüplan 20. - 26. September 2021

Wochenhit am Mittag (werktags)		Salatbuffet, Tagessuppe Kalbszunge an Kapernsauce mit Schupfnudeln und zweierlei Rüebl	
Mittagessen Fleisch		Mittagessen Vegetarisch	Abendessen <u>Alternativen:</u> Birchermüesli, Wähe, Café complet, Käseteller mit Gschwellti, Melone mit Rohschinken, Wurstsalat
Montag	Salatteller / Gemüsecrèmesuppe Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce Nudeln Zweierlei Rüebl	Salatteller / Gemüsecrèmesuppe Spaghetti mit Gemüsetreifen, Oliven, Minze und Tomatensauce Reibkäse	Birchermüesli garniert Tessinerbrot
Dienstag	Salatteller/ Lauchcrèmesuppe Schwedenbraten Kartoffelgratin Bohnen	Salatteller / Lauchcrèmesuppe Linsen-Quinoa-Bällchen mit Joghurtfüllung Bratkartoffeln Gemüsebouquet	Apfelküchlein mit Vanillesauce
Mittwoch	Salatteller / Broccolisuppe Paniertes Pouletbrüstli Pommes frites Glasierte Rüebl Kokosmakrönli	Salatteller / Broccolisuppe Quorngeschnetzeltes mit Pilzen Teigwaren Broccoli Kokosmakrönli	Toast Williams Herbstsalat
Donnerstag	Salatteller / Bouillon mit Ei Emmentaler Schnitzel an Bratenjus Müscheli Broccoli	Salatteller / Bouillon mit Ei Gemüsekuchen	Salatteller mit Frühlingsrollen Sunshine-Chillisauc
Freitag	Salatteller / Selleriecrèmesuppe Felchenfilet nach Zuger Art Reis Blattspinat Cake	Salatteller / Selleriecrèmesuppe Gemüsetürmchen auf Schnittlauchsauce und Ofenkartoffeln Cake	Omelette gefüllt mit Konfi
Samstag	Salatteller / Tagessuppe Spaghetti Bolognese	Salatteller / Tagessuppe Gemüseburger auf Safransauce Eby Broccoli	Wienerli mit Kartoffelsalat Ruchbrot
Sonntag	Salatteller / Kürbiscrèmesuppe Rindsschmorbraten an Merlotsauce Spätzli Gemüsebouquet Vermicelle mit Rahm	Salatteller / Kürbiscrèmesuppe Spätzlipfanne mit Gemüsewürfeli an Käserahmsauce Vermicelle mit Rahm	Cafe Complet