

Menüs Mittagessen 08. Oktober 2018 – 14. Oktober 2018



	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Schonkost
Montag 08.10.18	Kressecrèmesuppe Salat Kalbsbrust gefüllt Paprika-Kartoffeln Blumenkohlgratin Fruchtblechkuchen	Polnische Randensuppe Salat Spinatplätzli Polenta Kohlrabi mit Peterli Fruchtblechkuchen	Polnische Randensuppe Salat Kalbsbrust gefüllt Bouillon-Kartoffeln Blumenkohl Fruchtblechkuchen
Dienstag 09.10.18	Zucchettisuppe Kabis-Rüebli Salat Pilzragoût auf Toast Tomate und Broccoli Trauben	Gemüsesuppe Salat Rüebliknödel Krawättli Fenchel mit Basilikum Trauben	Gemüsesuppe Salat Kalbsvoressen an Rahmsauce Krawättli Fenchel mit Basilikum Trauben
Mittwoch 10.10.18	Selleriesuppe Salat Geräuchertes Rippli an Koriandersauce Schmelzkartoffeln Dörrbohnen Linzertorte	Bouillon mit Eierfäden Salat Gefüllte Tomate mit Quark Ebli Kefen Linzertorte	Bouillon mit Eierfäden Salat Lammshulter an Thymian Schmelzkartoffeln Kefen Linzertorte
Donnerstag 11.10.18	Spargelsuppe Salat Rindsfleischvogel Safranreis Mischgemüse Schoggiflan	Haferflockensuppe Salat Zucchini gefüllt Kartoffelstock Brüsseler Schoggiflan	Haferflockensuppe Salat Rindsfleischvogel Safranreis Mischgemüse Schoggiflan
Freitag 12.10.18	Tomatensuppe Salat Fischstäbli Cocktailsauce Salzkartoffeln Rahmspinat Eisschnitte mit Rahm	Kerbelsuppe Salat Gemüsestrudel Couscousgriess Blumenkohl Mimosa Eisschnitte mit Rahm	Kerbelsuppe Salat Seeteufelfilet an Orangensauce Salzkartoffeln Blattspinat Éclair Vanille
Samstag 13.10.18	Romanescosuppe Brüsseler Salat Kaninchenvoressen an Peperonisauce Nudeln mit Basilikum Joghurt mit Zitrone	Griesssuppe Salat Pfifferling-Sellerieauflauf Williams-Kartoffeln Kürbis mit Kräuter Joghurt mit Zitrone	Griesssuppe Salat Kaninchenvoressen an Ingwer Nudeln mit Basilikum Kürbis mit Kräuter Joghurt mit Zitrone
Sonntag 14.10.18	Currysuppe Salat Schweinsfilet an Apfelsauce Griessgnocchi Kohlrabi-Lauchgratin Zwetschgenmousse	Suppe Bauernart Salat Lattichköpfl Safranreis Ratatouille Zwetschgenmousse	Suppe Bauernart Salat Kalbsfilet an Apfelsauce Griessgnocchi Ratatouille Zwetschgenmousse

Das Tagesmenü ist auch als Diabeteskost erhältlich.

Rind-, Kalb-, Schweinefleisch und Geflügel stammen aus tierfreundlicher Schweizerproduktion, Lammfleisch aus Irland, Wild aus Österreich und Kaninchen aus Ungarn. Die Herkunft und Fangmethode beim Fisch wird wöchentlich bekannt gegeben.

Bei Fragen betreffend allergene Inhaltsstoffe wenden Sie sich bitte direkt an unsere Service MitarbeiterInnen.