

Menüs Mittagessen 23. November 2019 – 29. November 2020



	Tagesmenü	Vegetarisch	Schonkost
Montag 23.11.20	Kressesuppe Tomatensalat Ravioli mit Eierschwämmfüllung an Kräuterrahmsauce Moccacreme	Kressesuppe Blattsalat Omelette mit Kartoffeln, Tomaten und Champignons auf Rahmwirsing Moccacreme	Kressesuppe Blattsalat Ravioli mit Eierschwämmfüllung an Kräuterrahmsauce Moccacreme
Dienstag 24.11.20	Safransuppe Blattsalat Kalbsleber geschnetzelt an Madeirasauce Rösti und Broccoli Himbeer-Schoko-Schnitte	Safransuppe Gurkensalat Gefüllte Spitzpaprika Bramata Polenta Kohlräbli Himbeer-Schoko-Schnitte	Safransuppe Blattsalat Kalbsleber geschnetzelt an Madeirasauce Rösti und Broccoli Himbeer-Schoko-Schnitte
Mittwoch 25.11.20	Griesssuppe Blattsalat Truten-Piccata Weissweinrisotto Ratatouille Eclair Vanille	Griesssuppe Rüebli-salat Gemüseburger Ricotta Gnocchi Lattich Eclair Vanille	Griesssuppe Blattsalat Gebratenes Trutenschnitzel Risotto Ratatouille Eclair Vanille
Donnerstag 26.11.20	Tomatensuppe Kabissalat Schweinsvossen UrDinkel Teigwaren Butterbohnen Fruchtsalat	Tomatensuppe Blattsalat Pochiertes Ei Gebratene Kartoffelscheiben Rahmspinat Fruchtsalat	Tomatensuppe Blattsalat Kalbsvossen UrDinkel Teigwaren Butterbohnen Fruchtsalat
Freitag 27.11.20	Broccolisuppe Blattsalat Merlan im Backteig Tartarsauce Salzkartoffeln Blattspinat Apfel-Blech Kuchen	Broccolisuppe Blumenkohlsalat Risotto mit Shiitake-Pilz, Stangensellerie und Mascarpone Apfel-Blech Kuchen	Broccolisuppe Blattsalat Pochiertes Fischfilet Weissweinsauce Salzkartoffeln Blattspinat Apfel-Blech Kuchen
Samstag 28.11.20	Kartoffelcremesuppe Blattsalat Rindfleischvogel mit Oliven Polenta Ofenkürbis Quarkcreme mit Aprikosenkompott	Kartoffelcremesuppe Brüsselersalat Blätterteigjalousie mit Feta, Aubergine, Tomaten Rahmlauch Quarkcreme mit Aprikosenkompott	Kartoffelcremesuppe Blattsalat Rindfleischvogel mit Oliven Polenta Ofenkürbis Quarkcreme mit Aprikosenkompott
Sonntag 29.11.20	Kürbissuppe Blattsalat Rehgeschnetzeltes mit Pilzen Spätzli Rosenkohl Schwedentorte	Kürbissuppe Peperonisalat Gemüse-Sojaauflauf Röstkartoffeln Fenchel gratiniert Schwedentorte	Kürbissuppe Blattsalat Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce Spätzli und Fenchel Schwedentorte

Das Tagesmenü ist auch als Diabeteskost erhältlich.

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

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