

MENUPLAN WOCHE 48

Die Küche gibt Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten

	Montag 27. November	Dienstag 28. November	Mittwoch 29. November	Donnerstag 30. November	Freitag 1. Dezember	Samstag 2. Dezember	Sonntag 3. Dezember
Mittagessen	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
	Passierte Gemüsesuppe	Vegetarische Gerstensuppe	Kartoffel- Lauchsuppe	Pastinaken- Apfelsuppe	Tomatencrème	Kürbissuppe	Bouillon Gemüsestreifen
	Pouletragout an Kokossauce Reis Broccoli	Spaghetti Bolognaise Reibkäse	Schweins- geschnetztes Nüdeli Rosenkohl	Kalbsbraten Kartoffelstock Erbsli und Rüebli	Seelachsfilet im Backteig Tartarsauce Dampfkartoffeln Rahmspinat	Adrio Zwiebelsauce Polenta Rüebli mit Kohlrabi	Rehpfeffer Spätzli Rotkraut glasierte Marroni
	<i>Schweizer Fleisch</i>	<i>Schweizer Fleisch</i>	<i>Schweizer Fleisch</i>	<i>Schweizer Fleisch</i>	<i>Alaska</i>	<i>Schweizer Fleisch</i>	<i>Schweizer Fleisch</i>
Dessert		Apfel-Zimtcrème		Vermicelles mit Rahm			1 Kugel Glace im Cornet
	Kaffee	Kaffee	Kaffee	Kaffee	Kaffee	Kaffee	Kaffee
Abendessen	Käsesplätzli auf Salatteller	frische Gemüsesuppe mit Salamisandwich	Französischer Kirschenauflauf Vanillesauce	Kürbisrisotto grüner Salat	Hörnli mit Ghacktem Apfelmus	Chicorée Gratin Röstichüechli Grüner Salat	Café Compleat
	Tee oder Kaffee	Tee oder Kaffee <i>Schweizer Fleisch</i>	Tee oder Kaffee	Tee oder Kaffee	Tee oder Kaffee <i>Schweizer Fleisch</i>	Tee oder Kaffee <i>Schweizer Fleisch</i>	

WOCHENHIT (MONTAG – FREITAG): MILITÄRCHÄSSCHNITTE MIT KABISSALAT VEGETARISCH