

MENUPLAN WOCHE 49

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

	Montag 4. Dezember	Dienstag 5. Dezember	Mittwoch 6. Dezember	Donnerstag 7. Dezember	Freitag 8. Dezember	Samstag 9. Dezember	Sonntag 10. Dezember
Mittagessen	Salatbuffet Basler Mehlsuppe Riz Casimir mit Kalbfleisch Früchtegarnitur	Salatbuffet Karotten – Kokossuppe Poulet Saltimbocca Salbeijus Bratkartoffeln Blattspinat	Salatbuffet Fenchel – Linsensuppe Kaninchenragout Polenta Grüne Bohnen	Salatbuffet Fleischbrühe mit Gemüsestreifen Siedfleisch und Wienerli Senf Salzkartoffeln Sauerkraut	Salatbuffet vegetarische Gerstensuppe Frucht- und Kabiswähe	Salatbuffet Solothurner Wysüpli Fleischvogel Metzger Art Nudeln Rüebli mit Erbsli	Salatbuffet Kürbiscreme – suppe Aargauerbraten Zwetschgen- sauce Kartoffelgratin Broccoli
	<i>Schweizer Fleisch</i>	<i>Schweizer Fleisch</i>	<i>Schweizer Fleisch</i>	<i>Schweizer Fleisch</i>		<i>Schweizer Fleisch</i>	<i>Schweizer Fleisch</i>
Dessert	Kaffee	Kaffee	Orangencreme Kaffee	Kaffee	Kaffee	Zitronensorbet garniert Kaffee	Linzertorte Kaffee
Abendessen	Pizza Maison grüner Salat Tee oder Kaffee	Apfelstrudel mit Vanillesauce Tee oder Kaffee	Chlausen Nacht Tee oder Kaffee	Riis und Boor Grüner Salat Tee oder Kaffee	Frische Gemüsesuppe Schinkensandwich Tee oder Kaffee	Spiegelei mit Brot und grüner Salat Tee oder Kaffee	Café Complet
					<i>Schweizer Fleisch</i>		

WOCHENHIT (MONTAG – FREITAG): VEGI-FRÜHLINGSROLLE, SWEET- & SOUR-SAUCE, BASMATIREIS, TAGESGEMÜSE
VEGETARISCH