

MENÜPLAN WOCHE 39

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

	TAGESMENÜ	VEGI-MENÜ	ABENDESSEN
Montag 23. September	Salatbuffet Brotsuppe Pouletgechnetzeltes an Currysauce mit Reis und Früchtégarnitur	Salatbuffet Brotsuppe Gemüsecurry mit Reis und Früchtégarnitur	Schinkengipfeli und grüner Salat
Dienstag 24. September	Salatbuffet Broccolisuppe Hacktätschli mit Kartoffelstock, dazu Kohlräbli mit Erbsen Studentenschnitte / Nussgipfel	Salatbuffet Broccolisuppe Planted Ball mit Kartoffelstock, dazu Kohlräbli mit Erbsen Studentenschnitte / Nussgipfel	Götterspeise mit Aprikosen
Mittwoch 25. September	Salatbuffet Baslermehlsuppe Rahmschnitzel mit Nüdeli und Tomate	Salatbuffet Baslermehlsuppe Vegi-Wurst an Zwiebel- sauce mit Nüdeli & Tomate	Appenzeller Toast und Randensalat
Donnerstag 26. September	Salatbuffet Gemüsesuppe Kaninchenragout mit Polenta und grünen Bohnen	Salatbuffet Gemüsesuppe Quornragout mit Polenta und grünen Bohnen	Frittata und grüner Salat
Freitag 27. September	Salatbuffet Tomatencremesuppe Seelachsfilet gebraten mit Mandeln an Tartarsauce, dazu Salzkartoffeln und Cremespinat Panna cotta mit Beeren	Salatbuffet Tomatencremesuppe Gekochte Eier an Safransauce mit Salzkartoffeln und Cremespinat Panna cotta mit Beeren	Frische Gemüsesuppe mit Käsebrötchen
Samstag 28. September	Salatbuffet Kartoffelsuppe Schweinsgeschnetzeltes an Paprikasauce mit Spätzli und Rosenkohl	Salatbuffet Kartoffelsuppe Spätzli – Gemüse – Pfanne mit Reibkäse	Apfelkuchen mit Rahm
Sonntag 29. September	Salatbuffet Spargelcremesuppe Kalbsbraten an Hollandaise mit Duchesse- Kartoffeln und Rüebl Meringues mit Rahm	Salatbuffet Spargelcremesuppe Panierte Zucchettischeibe mit Duchesse- Kartoffeln und Rüebl Meringues mit Rahm	Café Complet

Wochenhit (Montag – Freitag): Röstli mit Spiegelei, dazu Tagesgemüse

Fleischherkunft: Schweiz / Fischherkunft: Alaska