

MENÜPLAN WOCHE 40

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

	TAGESMENÜ	VEGI-MENÜ	ABENDESSEN
Montag 30. September	Salatbuffet Gemüsecremesuppe Blätterteigpastetli mit Brätkügeli und Champignonfüllung, dazu Erbsli und Rüeblli	Salatbuffet Gemüsecremesuppe Blätterteigpastetli mit Champignonfüllung, dazu Erbsli und Rüeblli	Kartoffelpuffer an Kräutersauce mit buntem Blattsalat
Dienstag 01. Oktober	Salatbuffet Geröstete Griesssuppe Pouletschnitzel an Rahmsauce mit Reis und Blattspinat Zitronencake	Salatbuffet Geröstete Griesssuppe Tofu-Kräuterpiccata an Pfeffersauce mit Reis und Blattspinat Zitronencake	Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott
Mittwoch 02. Oktober	Salatbuffet Potage Paysanne Ungarisches Gulasch mit Maismonden und Zucchetti	Salatbuffet Potage Paysanne Quorn-Stroganoff mit Maismonden und Zucchetti	Gschwellti mit Käse und Sauerrahmsauce
Donnerstag 03. Oktober	Salatbuffet Rüeblli-Kokossuppe Schweinsgeschnetzeltes mit Rösti und Blumenkohl	Salatbuffet Rüeblli-Kokossuppe Spiegelei mit Rösti und Blumenkohl	Müscheligratin und grüner Salat
Freitag 04. Oktober	Salatbuffet Kartoffel-Gemüsesuppe Käse- und Fruchtwähe	Salatbuffet Kartoffel- Gemüsesuppe Käse- und Fruchtwähe	Vegetarische Gerstensuppe und Schinkensandwich
Samstag 05. Oktober	Salatbuffet Kürbiscrème Adrio an Zwiebelsauce mit Rigirollen und gedämpfter Tomate provençale	Salatbuffet Kürbiscrème Vegibratwurst an Zwiebelsauce mit Rigirollen und gedämpfter Tomate provençale	Französischer Kirschenauflauf mit Vanillesauce
Sonntag 06. Oktober	Salatbuffet Bouillon mit Brunoise Suure Mocke an Rotweinsauce mit Kartoffelstock, Rotkraut und Marroni Orangencreme	Salatbuffet Bouillon mit Brunoise Broccoli mini Burger an Vegijus mit Kartoffelstock, Rotkraut und Marroni Orangencreme	Café Complet

Wochenhit (Montag – Freitag): Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus

Fleischherkunft: Schweiz