

MENÜPLAN WOCHE 36

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

	TAGESMENÜ	VEGI-MENÜ	ABENDESSEN
Montag 01.September	Salatbuffet Hafersuppe mit Lauch Rindsgeschnetzeltes an Paprikasauce Risotto und Brokkoli	Salatbuffet Hafersuppe mit Lauch Getreide Burger Vegisauce Krawättli und Pfälzer	Schweinswürstli Saucenkartoffeln gekochter Rüeblisalat
Dienstag 02.September	Salatbuffet Linsensuppe Truthahnpiccata Tomatensauce Nüdeli, Zucchetti	Salatbuffet Linsensuppe Panierte Aubergine Kräuterdip Duchessekartoffeln, Rüeblli	Apfelstrudel mit Vanillesauce
Mittwoch 03.September	Salatbuffet Petersiliensuppe Kalbsvoressen an Brandysauce Kartoffelstock, Bohnen Erdbeerroulade	Salatbuffet Petersiliensuppe Tofu gebraten Brandysauce Spätzli, Tomate Erdbeerroulade	Frittata mit Quarkdip Mais und Tomatensalat
Donnerstag 04.September	Salatbuffet Tomatencremesuppe Nasi Goreng (mit Pouletfleisch, Reis) Meringues mit Himbeeren	Salatbuffet Tomatencremesuppe Pfannkuchen mit Gemüse- Käsefüllung, Petersiliensauce, Kohlräbli Meringue mit Himbeeren	Schnitz und Drunder mit Randensalat
Freitag 05.September	Salatbuffet Gerstensuppe Fischstäbli mit Tartarsauce Salzkartoffeln & Rahmspinat	Salatbuffet Gerstensuppe Gemüseintopf mit Feta Salzkartoffeln	Schinken Teller garniert mit Tomate, Essiggürkli Brot
Samstag 06.September	Salatbuffet Rüeblisuppe Chipolata an Senfsauce Bratkartoffeln & Ratatouille	Salatbuffet Rüeblisuppe Quorn an Kräutersauce Bratkartoffeln und Selleriestängeli	Russischer Salat mit Ei Spargeln und Gurke Brot
Sonntag 07.September	Salatbuffet Gemüsecremesuppe Spaghetti Bolognese mit Gemüsestreifen Reibkäse Vacherin Glace	Salatbuffet Gemüsecremesuppe Erbsenproteinburger Spaghetti, Tomatensauce Erbsen Vacherin Glace	Café Complet

Wochenhit (Montag – Samstag): Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce, Rösti, Tagesgemüse

Abend-Hit (Montag – Samstag): Gemüseravioli an Kräuterrahmsauce, Salat

Fleischherkunft: Schweiz / Fisch: Kanada