

Menuplan vom 8. bis 14. Oktober 2018

Montag, 08.10.2018	Dienstag 09.10.2018	Mittwoch 10.10.2018	Donnerstag 11.10.2018	Freitag 12.10.2018	Samstag 13.10.2018	Sonntag 14.10.2018
Gemüsesuppe **	Bouillon mit Backerbsen **	Brotsuppe mit Kümmel **	Hühnerbrühe mit Safran **	Fenchelsuppe **	Weissweinsuppe **	Rindsbouillon **
Blattsalat mit Hausdressing **	Pfälzersalat mit Peterli **	Eisbergsalat mit Tomatenvinaigrette **	Kabissalat mit Mango **	Gurkensalat mit Joghurt **	Friséesalat **	Schnittsalat **
Geschnetzeltes Zürcher Art Butterrösti und Rüebli **	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Teigwaren und Ofentomate **	Lammracks mit Thymianjus Rahmpolenta und Peperonata **	Pouletragoût mit Zitronengrassauce Gebratener Reis mit Gemüse **	Schlemmerfilet Salzkartoffeln und Rahmspinat **	Gehacktes mit Hörnli und Apfelmues Sbrinz **	Rosa Kalbssteak mit Pilzragoût Ofenkartoffeln Gemüse **
Früchtekorb	Himbeerecrème	Zitronencake	Bananen und Trauben	Schoggi- glacé mit Vanillerahm	Früchtekorb	Nussgipfel
Abendessen Birchermüesli mit Russenzopf	Hausgemachte Tortillas mit Sauerrahmdip	Imbisssteller mit Butterbretzel	Fleischkäse mit Kartoffelsalat	Hausgemachter Kirschenauflauf	Wurst-Käsesalat mit gekochten Eiern	Hausgemachte Gemüse- und Käse- wähe

Wochenhit Vegetarisch – Pesto Spaghetti mit sautierten Gemüsewürfel und Parmesan
Wochenhit mit Fleisch – Kutteln an Tomatensauce mit Salzkartoffeln serviert (Es hät solang`s hät)
Wochenhit am Abend – Russische Eier mit Spargeln und Kochschinken

Beachten Sie auch unsere Auswahlmöglichkeiten am Abend.
 Bitte geben Sie Ihre Wünsche bis 10.00 Uhr morgens,
 bzw. 16.00 Uhr nachmittags unserem Küchenteam bekannt.

Lebensmittel werden wenn immer möglich aus der Region bezogen Wir verwenden
 ausschliesslich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden an der Infotafel deklariert
 Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
 informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

