

# MENÜPLAN

Violino Zell



DATUM	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
<b>MO</b> 11. Nov	<b>Pouletgeschnitzeltes Casimir</b> Basmatireis, Fruchtgarnitur ♥♥♥	<b>Apfelrösti</b> mit Vanillesauce ♥♥♥
<b>DI</b> 12. Nov	<b>Schnitz ond Möcke</b> mit Rindszunge und gekochtem Speck ♥♥♥ Brönnti Creme nach Löie Art	<b>Russischer Salat mit Ei</b> und Salami ♥♥♥
<b>MI</b> 13. Nov	<b>Rindsfleischvogel, Zwiebelsauce</b> Polenta, Rotkraut ♥♥♥	<b>Hörnliglatin</b> mit Lauch und Cervelats ♥♥♥
<b>DO</b> 14. Nov	<b>Spiralnudeln an Kräuterrahmsauce</b> mit Gemüse und Pouletstreifen ♥♥♥	<b>Gschwellti und Käse</b> mit Kräuterquark ♥♥♥
<b>FR</b> 15. Nov	<b>Fischstäbchen, Sauce Tartar</b> Kräuterstock, sämiger Blattspinat ♥♥♥	<b>Belegtes Baguette</b> mit Schinken, Ei, Käse ♥♥♥
<b>SA</b> 16. Nov	<b>Luzerner Kugelpastetli</b> Pommes frites, Erbsli mit Rüepli ♥♥♥ Karamellköpfli mit Rahm	<b>Kirschenwähe</b> mit Schlagrahm ♥♥♥
<b>SO</b> 17. Nov	<b>Schweinsbraten aus dem Ofen, Jus</b> Kartoffelgratin, Herbstgemüse ♥♥♥	<b>Café complet</b> Luzerner Lebkuchen ♥♥♥

## WOCHENHIT

Spätzlipfanne  
mit herbstlichem Gemüse  
Landrauchschenken

## AUSWAHL ZUM Z'NACHT

Waldfest mit Brot  
Birchermüesli mit Rahm und Garnitur  
Kürbis-Spinat Wähe  
Fleischteller

## Alle Menüs inklusive Tagessuppe & Menüsalat

### Allergene

Bei Fragen zu Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten gibt Ihnen unser Küchenteam gerne Auskunft

### Deklarationen

Brot / Backwaren: CH / Rind, Kalb, Schwein, Geflügel, Wurstwaren: CH / Fisch: MSC Zertifiziert aus CH, NOR, DNK  
Lamm: CH, NZ, AU kann mit hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein