

MENÜPLAN

Violino Zell



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