

# MENÜPLAN



DATUM	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
<b>MO</b> 18. Nov	<b>Pouletpiccata, Jus</b> Tomatenspaghetti ♥♥♥	<b>Milchreis mit Zimt-Zucker</b> Kirschenkompott ♥♥♥
<b>DI</b> 19. Nov	<b>Heisser Fleischkäse, Salbeijus</b> Pilzrisotto, Rosenkohl ♥♥♥	<b>Wurstweggen</b> mit Randensalat ♥♥♥
<b>MI</b> 20. Nov	<b>Schweinsgeschnetzeltes</b> Kravättli, Kräutertomate aus dem Ofen ♥♥♥ Kleines Vermicelles	<b>Käse-Souffle</b> mit Birnenschnitzli ♥♥♥
<b>DO</b> 21. Nov	<b>Äplermakronen mit Zwiebelschweitz</b> Apfelmus ♥♥♥	<b>Tomatenstrudel</b> Bunte Salatgarnitur ♥♥♥
<b>FR</b> 22. Nov	<b>Gemüselasagne</b> mit Vegetarischer Hackfleischsauce ♥♥♥ Apfel-Zimt Kuchen	<b>Fotzelschnittli mit Zimt-Zucker</b> Apfelmus ♥♥♥
<b>SA</b> 23. Nov	<b>Heisses Schinkli, Senf</b> Petersilienkartoffeln, grüne Bohnen ♥♥♥	<b>Chähhörnli mit Brösmeli</b> Kompott ♥♥♥
<b>SO</b> 24. Nov	<b>Rindsschmorbraten</b> Kartoffelstock, Rübli, Broccoli ♥♥♥ Rüebliorte	<b>Café complet</b> Salamiplatte ♥♥♥

## WOCHENHIT

Gemüsecurry  
im Wildreis-Ring

## 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