

MENÜPLAN

Violino Zell



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