

MENÜPLAN



DATUM	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
MO 10. Nov	Pouletpiccata, Jus Tomatenspaghetti, Kohlräbli mit Kräutern ♥ ♥ ♥	Chäshörnli mit Brösmeli Kleiner Salat dazu ♥ ♥ ♥
DI 11. Nov	Capuns an weisser Sauce mit Alpkäse überbacken ♥ ♥ ♥	Tomatenstrudel Bunte Salatgarnitur ♥ ♥ ♥
MI 12. Nov	Rahmschnitzel vom Schwein Butternüdeli, Gemüse und halbe Pfirsich ♥ ♥ ♥ Apfel-Roulade	Ravioli Violino mit Gemüse an Kräuterrahmsauce ♥ ♥ ♥
DO 13. Nov	Rindsschmorplätzli Kartoffelstock, Rüebl ♥ ♥ ♥	Apfelrösti Vanillesauce ♥ ♥ ♥
FR 14. Nov	Äplermakronen, Zwiebelschweitz Apfelmus ♥ ♥ ♥	Wienerli im Teig Randensalat ♥ ♥ ♥
SA 15. Nov	Kutteln an Tomatensauce Salzkartoffeln ♥ ♥ ♥	Toast Hawaii ♥ ♥ ♥
SO 16. Nov	Schweinshalsbraten aus dem Ofen Pommes Duchesse, Rotkraut ♥ ♥ ♥ Kleines Vermicelles	Café complet Schinkenplatte mit gekochtem Ei ♥ ♥ ♥
WOCHENHIT		AUSWAHL ZUM Z'NACHT
Spätzlipfanne mit herbstlichem Gemüse Landrauchschinken		Omeletten mit Kompott Birchermüesli mit Rahm und Garnitur Käseküchlein mit kleinem Salat 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