

MENÜPLAN



DATUM	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
MO 17. Nov	"Chili con carne" Rindsgeschnetzeltes mit roten Bohnen & Mais, im Reisring ♥ ♥ ♥ Traubencreme	Eierbrötli garniert ♥ ♥ ♥
DI 18. Nov	Kürbis-Spinat Kuchen ♥ ♥ ♥	"Spatz" Fleischsuppe mit Gemüse und Rindfleischwürfel ♥ ♥ ♥
MI 19. Nov	Kalbsbratwurst, Senfsauce Pommes frites, Ofentomate mit Kräutern ♥ ♥ ♥ Mandarinen-Mousse	Käse-Soufle mit Birnenschnitzli ♥ ♥ ♥
DO 20. Nov	Schweinsvoressen Grossmutter Art Polenta, Schwarzwurzel-Erbsli Gemüse ♥ ♥ ♥	Heisses Wienerli Kartoffelsalat ♥ ♥ ♥
FR 21. Nov	Sähmige Spätzlipfanne mit Speckwürfeli herbstliches Gemüse und Käse, Apfelmus ♥ ♥ ♥ Karamellköpfli	Milchreis mit Zimt und Zucker Kirschenkompott ♥ ♥ ♥
SA 22. Nov	Rindfleischvogel, Zwiebelsauce Nudeln, glasierte Karotten ♥ ♥ ♥	Toast Melba Schinken, Pfirsich, Käse ♥ ♥ ♥
SO 23. Nov	Lammgigot, Thymiansauce Kartoffel-Marronistock, Bohnenbündel ♥ ♥ ♥ Praline-Mousse auf Amarenakirschen	Café complet Fleischplättli ♥ ♥ ♥
WOCHENHIT		AUSWAHL ZUM Z'NACHT
Gemüsecurry mit Falafel im Wildreis-Ring		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