

MENÜPLAN



DATUM	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
MO 24. Nov	Rindsschmorbraten, Rotweinsauce Kartoffelkroketten, Blumenkohl ♥ ♥ ♥ Fruchtsalat mit Vanilleglace	Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott ♥ ♥ ♥
DI 25. Nov	Heisser Fleischkäse, Jus Kravättli, Krautstiel a la creme & Blattspinat ♥ ♥ ♥	Russchischer Salat mit Ei Salami ♥ ♥ ♥
MI 26. Nov	Pouletgeschnetzeltes Casimir Basmatireis und Fruchtgarnitur ♥ ♥ ♥	Hörnligatin mit Lauch und Cervelats ♥ ♥ ♥
DO 27. Nov	Hackbraten Violino, Rahmsauce Bratkartoffeln, geschmorter Federkohl ♥ ♥ ♥	Käseteller mit Ananaskäse, Trauben und hausgemachtes Früchtebrot ♥ ♥ ♥
FR 28. Nov	Mediterranes Lachsfilet, Dillsauce Mehrkornrisotto, überbackener Fenchel ♥ ♥ ♥	Belegter Laugenspitz mit Schinken, Ei und Spargel ♥ ♥ ♥
SA 29. Nov	Penne an Tomaten-Rahmsauce mit Reibkäse ♥ ♥ ♥	Fruchtwähe mit Schlagrahm ♥ ♥ ♥
SO 30. Nov	Schweinskarreebraten auf Gemüsebeet Herbsttrompeten-Sauce & Röstikroketten ♥ ♥ ♥	Café complet Birchermüesli ♥ ♥ ♥

WOCHENHIT	AUSWAHL ZUM Z'NACHT
Gebackerner Camembert, Preiselbeeren Bratkartoffeln garniert mit Salaten vom Buffet	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