

MENÜPLAN



DATUM	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
MO 21. Sep	Schweinsgeschnetzeltes mit Trauben Pilawreis, Kohlrabi mit Kräutern ♥ ♥ ♥	Hausgemachter Gemüsestrudel kleiner Salat ♥ ♥ ♥
DI 22. Sep	Siedfleisch, Meerrettichsauce Salzkartoffeln, Bohnen mit Speck ♥ ♥ ♥	Kalter Teller garniert Fleisch, Alpkäse, Ei ♥ ♥ ♥
MI 23. Sep	Pouletgeschnetzeltes, Rahmsauce Nüdeli, Kürbisgemüse mit Thymian ♥ ♥ ♥ Meringues mit Nidle	Käsekuchen mit kleinem Salat ♥ ♥ ♥
DO 24. Sep	Hackbraten, Cognac-Rahmsauce Kartoffelstock, glasierte Rüebli ♥ ♥ ♥	Thonbrötli auf Toast ♥ ♥ ♥
FR 25. Sep	Schlemmerfilet, Weissweinsauce Eblysotto, buntes Herbstgemüse ♥ ♥ ♥	Birnenwähe Schlagrahm ♥ ♥ ♥
SA 26. Sep	Schnitz und Drunder Kartoffel, Speck, Rippli, Dörrbirnen / Apfel ♥ ♥ ♥	Vogelheu Apfelmus ♥ ♥ ♥
SO 27. Sep	Rindsschmorbraten, Rotweinsauce Kroketli, Rotkraut ♥ ♥ ♥ Fruchttorte	Café complet Käseplatte mit Trauben ♥ ♥ ♥
WOCHENHIT		AUSWAHL ZUM Z'NACHT
Steinpilzravioli an Kürbis-Kräuterrahmsauce mit geschmolzenen Trauben & Rucola		Salamiweggli garniert Birchermüesli mit Rahm und Garnitur Fruchtwähe mit Schlagrahm Fleischteller ganiert
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