MENÜPLAN

Violino Zell

Café Symphonia

DATUM	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
MO 09. Nov	**Gebackener Fleischkäse, Senfsauce** Bramata, Rüebli ♥ ♥ ♥	**Griessbrei** Aprikosenkompott ♥ ♥ ♥
DI 10. Nov	**Spaghetti, Pestorahmsauce** Birnenschnitz ♥ ♥ ♥	**Waldfest** Cervelat, Senf, Brot ♥ ♥ ♥
MI 11. Nov	**Pouletpiccata, Jus** Tomatenrisotto, Kefen ♥ ♥ ♥	**Birchermüesli** Waldbeeren, Schlagrahm ♥ ♥ ♥
DO 12. Nov	**Schwedenbraten, Jus** Kartoffelstock, Bohnen ♥ ♥ ♥ Regula's Roulade	**Gemüsekuchen** kleiner Salat ♥ ♥ ♥
FR 13. Nov	**Fischknusperli, Sauce Tartar** Petersilienkartoffeln, Rahm-Blattspinat ♥ ♥ ♥	**Schwingerhörnli an Rahmsauce** Schinkenstreifen, Reibkäse, Kompott ♥ ♥ ♥
SA 14. Nov	**Hörnli mit Ghacktem (vegetarisch)** Apfelmus ♥ ♥ ♥	**Laugenbrötli mit Schinken** garniert mit Ei und Spargel ♥ ♥ ♥
SO 15. Nov	**Schweinsfilet im Speckmantel** Safrannüdeli, Sonntagsgemüse ♥ ♥ ♥ Kleiner Coupe Dänemark	**Café complet** Käseauswahl ♥ ♥ ♥

WOCHENHIT	AUSWAHL ZUM Z'NACHT
Überbackene Gnocchi mit Spinat, Béchamel und Feta	Salamiweggli garniert Birchermüesli mit Rahm und Garnitur Rührei mit Apfelmus 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