

Menüplan 18. November bis 24. November 2024

	Mittagessen	Abendessen
MO	Pastinaken-Apfelsuppe Curry- Rindsgeschnetzeltes Basmatireis Asiatisches Gemüse Meringues mit Rahm Vegi: Haferburger mit Chinakohl	Tagessuppe Salamiteller mit Gurken Körnerbaguette
DI	 Racletteplausch	Tagessuppe Goulschsuppe mit Rindfleisch dazu Parapan-Brot
MI	Kohlrabisuppe Rindshamburger mit Rosmarinsauce Nudelgratin Peperoni aus dem Ofen Traubencreme Vegi: Bunte Gemüsepfanne mit Tofu	Tagessuppe Original Weisswurst mit süssem Senf Silserbrötli
DO	Zucchetticremesuppe Schweinssteak an Cognacrahmsauce Spätzle Wurzelgemüse Caramellflan Vegi: Süsskartoffelgratin	Tagessuppe Aprikosen-Fruchtwähe
FR	Gemüsebouillon mit Gemüse Zander-Knusperli mit Tartarsauce Dampfkartoffeln Spinat Zimtglace Vegi: Pastapfanne mit Schafskäse	Tagessuppe Gemischter Käseteller mit einer Brotauswahl
SA	Broccolisuppe Trutenragout Grieshalbmonde Glasierte Rüebli Ovomaltine Rolle Vegi: Schwäbische Schupfnudeln	Tagessuppe Milchreis mit Zimt und Zucker Heidelbeerkompott
SO	Ratatouillesuppe Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons Edelweissteigwaren Broccoli Süssmostcreme Vegi: Bündner Capuns mit Bergkäse	Tagessuppe Warme Buurehamme mit Senfsauce und Walliserbrot

Legende: ★ Bewohnerwunsch

<p>Mittags-Hit: Montag bis Freitag bis 10.00 Uhr in der Cafeteria bestellen oder intern 8023</p> <p>Turkey-Hamburger mit Tex/Mex Sauce und Röstzwiebeln</p>	<p>Abendessenangebot:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fleischteller -Käseplatte -Birchermüesli -Cafe complet -verschiedene Breivarianten
---	--

Herkunft: Wir verwenden in der Regel das Fleisch und den Fisch aus der Schweiz. Änderungen werden separat deklariert.
Brotbackware, Herkunftsland: Schweiz
*Kann mit Antibiotika oder hormonellen Leistungsförderer erzeugt worden sein.
Allergene: Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.