

27. November bis 3. Dezember		
Mittagessen		
	Tagesmenü	Vegi-Menü
Montag 27.11.	Fenchelcremesuppe Schweinschnitzel mit Süsmostsauce Nudeln Bohnen	Fenchelcremesuppe Panierte Quornschnitzel Pommes Frites Erbsli mit Rüebl
Dienstag 28.11.	Suppe nach Pflanze Art Gebratenes Poulet mit Rosmarinjus Bratkartoffeln Erbsli	Suppe nach Pflanze Art Kürbispfanne mit Schupfnudeln und Champignons
Mittwoch 29.11.	Kartoffelpürrisuppe Rindsgeschneitztes Stroganoff Spätzli Romanesco mit Sesam Rüeblicake	Kartoffelpürrisuppe Überbackene Käsehörli Mit Raclettekäse Apfelkompott Rüeblicake
Donnerstag 30.11.	Gerstensuppe Lammgigotbraten Lavendelsauce Bäckerinnenkartoffeln Glasierte Rüebl	Gerstensuppe Gebratene Tofuwurst mit Zwiebelsauce Rösti Grillierte Tomate
Freitag 1.12.	Geröstete Haferflockensuppe Pochierte Rotbarbenfilet mit Safransauce Zitronenpilawreis Blattspinat	Geröstete Haferflockensuppe Maronibraten mit Pilze Traubensauce Herbstliches Gemüse
Samstag 2.12.	Steinpilzcremesuppe Rindshacktätschli mit Bratenjus Capeletti Peperonata	Steinpilzcremesuppe Gefüllte Auberginenrollen mit Miniratatouille, Tomatensauce Gebratene Maisschnitte
Sonntag 3.12.	Bouillon mit Sternli und Gemüse Kalbsschulterbraten mit Rotweinsauce Herzoginnenkartoffeln Sautierte Zucchetti mit Thymian Kürbis-Stracciatellacreme	Bouillon mit Sternli und Gemüse Süsskartoffel-Spinatauflauf mit Ziegenkäse überbacken Kürbis-Stracciatellacreme

Diabetikermenu werden nach Wunsch angeboten

Wochenhit: Hirschkpfeffer, Spätzli und Rotkraut mit Maroni

Für Informationen zu den Allergenen in den Gerichten wenden Sie sich an unser Fachpersonal.

Rindfleisch CH
Kalbfleisch CH
Schweinefleisch CH

04. Dezember bis 10. Dezember		
Mittagessen		
	Tagesmenü	Vegi-Menü
Montag 4.12.	Kokosnusscremesuppe Ungarisches Rindsgulasch Pikante Griesschnitte Blumenkohl mit Ei	Kokosnusscremesuppe Tomaten Polenta Taler Pilzragout Gemüse garniture
Dienstag 5.12.	Zwiebelsuppe mit Käsecroutons Blut und Leberwurst Salzkartoffeln Sauerkraut	Zwiebelsuppe mit Käsecroutons Butterrösti mit Birnen und Raclettekäse gratiniert
Mittwoch 6.12.	Suppe Pflanzenart Schweinspiccata mit Tomatensauce Spaghetti Bohnen Blätterteigcornets mit Vanillecreme	Suppe Pflanzenart Zucchini puffer mit Kräuterquark Ebly Grillierte Auberginen Blätterteigcornets mit Vanillecreme
Donnerstag 7.12.	Blumenkohlcremesuppe Entengeschneitztes mit Orangensauce Basmatireis Glasierte Gurken	Blumenkohlcremesuppe Sojageschneitztes mit Sweet and Sour Sauce Basmati Chia Riegel Chinagemüse
Freitag 8.12.	Basler Mehlsuppe Egliknusperli mit Tartaresauce Dillkartoffeln Rahmspinat	Basler Mehlsuppe Quinoagratin mit Tomatensauce Gemüse und Fetakäse überbacken
Samstag 9.12.	Rüeblicremsuppe Spatz, Eintopfgericht mit Rindfleisch, Rüebl, Sellerie, Lauch und Kartoffeln	Rüeblicremsuppe Veggi Nuggets mit Knoblauchmayonnaise Pommes Frites Rüebl
Sonntag 10.12.	Bouillon mit Sherry und Tapioca Kalbssaltimbocca, Salbeijus Safranrisotto Broccoli mit Mandeln Weihnachtsguetzli	Bouillon mit Sherry und Tapioca Pilzrisotto mit Parmesan Gemüse garniture Weihnachtsguetzli

Diabetikermenu werden nach Wunsch angeboten.

Wochenhit: Kartoffelgnocchi mit Gemüse und Basilikumpesto

Für Informationen zu den Allergenen in den Gerichten wenden Sie sich an unser Fachpersonal.

Geflügel CH
Lamm NL
Kaninchen HU