

Menüplan – Montag, 18.11.2024 bis Sonntag, 24.11.2024

Datum	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Abendessen, salzig	Abendessen, süss
Montag, 18.11.2024	<i>Bouillon mit Fadennudeln</i> Emmentaler Brätschnitzel mit Kräutersauce Kartoffel-Sellerie-Püree, Glasierte Rüebli	Sellerie-Piccata Rollgersten-Risotto mit Gemüse	Kleine Ratatouille-Wähe mit Basilikumquark	Aprikosen - Kiechli
Dienstag, 19.11.2024	<i>Berliner</i> <i>Pastinakencremesuppe</i> Hörnli G'hacks mit Apfelmus und Reibkäse	Gratinierte Griessnocken Rahmwirz Kleine Tomaten	Belegtes Brötli 1/2 mit Aufschnitt und 1/2 mit Crevetten garniert mit Russischem Salat	Porridge (Haferbrei) mit Haselnüssen und Früchten
Mittwoch, 20.11.2024	<i>Schweden - Schnitte</i> <i>Gerstensuppe</i> Szegediner Gulasch Sauerkraut Kartoffelknödel	Tagliatelle (Teigwaren) mit Gemüse und Soja in leichter Rahmsauce	Ochsenmaulsalat, garniert – mit Schlumbi	Zimt - Franzbrötchen Vanillecreme
Donnerstag, 21.11.2024	<i>Falsche Spiegeleier</i> <i>Suppe Hausfrauenart</i> Gebratene Pouletschenkel Aprikosensauce Mandelreis, Gedämpfter Broccoli	G'schwellti mit Käse und Kräuterquark	Eier-Ravioli in Tomatensauce mit Reibkäse	Beeren-Gratin mit Weissbier - Sabayone
Freitag, 22.11.2024	<i>Glühwein-Panna Cotta</i> <i>Fischcremesuppe mit Dill (Alternativ: Gemüsebouillon)</i> Schlemmerfilet "Bordelaise"* Salzkartoffeln Blattspinat	Mit Sesam paniertes Ziegenkäse Blattspinat mit Rosinen Kartoffelkroketten	Gefülltes Silserli mit Mortadella, Salat und Gürkli	Geraffelte Apfelwähe mit Rahm
Samstag, 23.11.2024	<i>Portweinbirne</i> <i>Kefencremesuppe</i> Spaghetti "Carbonara" – in leichter Schinken-Rahmsauce mit geriebenem Parmesan	Spaghetti "Napoli" mit Parmesan	Gemüse - Frittata (Eierauflauf) Curry-Quark-Dip	Griesspudding mit Himbeersauce
Sonntag, 24.11.2024	<i>Frucht-Cocktail mit Rahm</i> <i>Kräuteressenz mit Geflügelklöschen</i> Kalbsbraten mit Steinpilzsauce Bramata-Polenta Rosenkohl	Raclette von der Käserei "Jumi" mit kleinen Kartoffeln Gürkli, Mais und Silberzwiebeln	Café complet mit Rohschinken und Weichkäse, Butter und Konfi	Birchermüesli, garniert mit Früchten dazu Brot und Butter
	<i>Dattelmousse mit Orangensauce</i>			

Unser Fleisch, Fisch und Backwaren stammen grundsätzlich aus der Schweiz. Abweichungen werden deklariert.
Für Informationen betreffend Allergene fragen Sie bitte jederzeit das Küchenpersonal.

*USA