

Menuplan

14.09-20.09

W38

14. 9.		
Montag	Gemüsecremesuppe Gebratenes Kotelette mit Kräuterbutter Spiralen Teigwaren Wirsing Niidlechueche von Bätterkinden	Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel dazu Kartoffelstock
15. 9.	Brunch	
Dienstag	Haferflockensuppe Saltimbocca Balsamicojus Risotto grüne Bohnen kleiner Salatteller	Sauerkraut- Gipfeli dazu Salatgarnitur
16. 9.		Carausflug
Mittwoch	Rüeblicremesuppe mit Kokosmilch Pouletstücke aus dem Ofen Bramata Polenta Randen mit Joghurt Mango Glace	Chäschüechli mit verschiedenen Salaten
17. 9.		
Donnerstag	Champignonsuppe Lammvoressen Kartoffelgratin Lauchgemüse mit Äpfel kleiner Salatteller	Dampfnudeln mit Guss dazu Vanillesauce
18. 9.		
Freitag	Kürbiscremesuppe Kalbsgeschnetzeltes Kartoffelstock Rotkraut Cremeschnitte	Einback mit Zwetschgen und Zimtrahmtupf
19. 9.		
Samstag	Brotsuppe Schweins Cordon-Bleu mit Zitrone Berner frites Glasierte Rüebli kleiner Salatteller	Gelberbsensuppe mit Schweinswürstli
20. 9.		
Sonntag	Bouillon mit Einlage Suure Mocke an Rotweinsauce Hausgemachte Spätzli Broccoli Schoggicreme mit Niidle	Cafe Complet mit Ochsenmaulsalat
Wochenhit: Paniertes Pouletschnitzel mit Pommes frites - dazu Cocktailsauce		

Wenn nichts anders erwähnt ist, stammen unser Fleisch und unsere Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.

Über Allergene geben Ihnen die Mitarbeiter der Verpflegung gerne Auskunft.

Unser Fisch stammt ausschliesslich von nachhaltiger und sorgfältiger Zucht.