Menuplan 16.11-22.11 W47

16. 11. Montag	Gemüsecremesuppe Rindsgeschnezeltes Stroganoff Weissweinrisotto Randengemüse Crème Brûlée	Saucenkartoffeln mit Waadtländer Saucisson
17. 11. Dienstag	Suppe Pflanzerart Zigeuner Cordon-bleu Müscheli Teigwaren Kohlraben à la crème kleiner Salatteller	Haferbrei mit Zimtzucker dazu Früchtekompott
18. 11. Mittwoch	Champignoncremesuppe Kalbshacksteak Rotweinsauce Kartoffelgratin Krautstiele Streusselkuchen	Ochsenmaulsalat garniert dazu hausgemachtes Brötli
19. 11. Donnerstag	Sellerie-Apfelsuppe Älpler Magrone Apfelmus Röstzwiebeln Schokoladenmousse	Früchtekuchen belegt mit Äpfel und Rahmtupf
20. 11. Freitag	Linsensuppe Spaghetti Carbonara Broccoli kleiner Salatteller Öpis zum Kaffee	Rühreier mit Kräuter dazu kleiner Salat
21. 11. Samstag	Kürbiscremesuppe Bernerplatte Salzkartoffeln Schöni-Sauerkraut, Dörrbohnen Schwarzwäldertorte	Finger Food Überraschungsteller
22. 11. Sonntag	Bouillon mit Einlage Kalbshaxen cremolata Kartoffelstock Hohl glasierte zweifarbige Rüebli Marronimousse	Cafe Complet mit Trockenfleisch und gekochten Eiern

Wochenhit: Rösti mit Fleischkäse und Spiegelei

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.