

Menuplan

19.10-25.10

W43

19. 10.		
Montag	Gemüsecremesuppe Kutteln an Apfel- Calvados- Sauce Kartoffelstock Mischgemüse Berliner	Pouletflügeli mit Cocktailsauce dazu Salatgarnitur
20. 10.		
Dienstag	Weissweinsuppe Panierte Schnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites Broccoli Meringue mit Rahm	"Madlen's Hörnli Otto" mit Hackfleisch, Crème fraîche und Curry
21. 10.		
Mittwoch	Kürbisc cremesuppe Berner Platte Salzkartoffeln Sauerkraut und Dörrbohnen Vanillecreme	Ofenfrische Dampfnudeln gestäubt mit Puderzucker
22. 10.		
Donnerstag	Geröstet Griesssuppe Wiener Kalbsrahmgulasch Teigwaren Erbsen & Rüebli Brönnti Creme	Basler Mehlsuppe mit Käse und Ruchbrot
23. 10.		
Freitag	Brotsuppe Flunderfilet paniert mit Zitronenschnitz Bratkartoffeln Blattmangold Orangensalat	Hirseköpfchen mit Speck dazu Nüsslersalat
24. 10.		
Samstag	Lauchsuppe Überbackene Spätzlipfanne mit Gemüse und frischen Kräutern Apfelbitzli kleiner Salatteller	Quarkauflauf mit Früchten
25. 10.		
Sonntag	Bouillon mit Einlage Saltimbocca an Thymianjus Weissweinrisotto mit Pilzen Gemüse garnitur Vermicelle mit Glace und Rahm	Cafe Complet mit Fleischplatte

Wochenhit: Käseschnitte - belegt mit Schinken, Tomaten und Käse

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.