

Menuplan 20.10-26.10

W43

20. 10. Montag	Gemüsecremesuppe Kaninchen Braten Kartoffelstock Rüebli- Duo Gebrannte Creme	Pouletflügeli mit Cocktailsauce dazu Salatgarnitur
21. 10. Dienstag	Gärtnerinnensuppe Pastetli mit Fleischfüllung Erbsen französische Art mit Silberzwiebeln kleiner Salatteller	Gerstensuppe mit Wienerli
22. 10. Mittwoch	Kräutercremesuppe Cordon- bleu mit Zitronenschnitt Pommes Noisettes Blumenkohl an weisser Sauce Öpis zum Kaffee	Ofenfrische Dampfnudeln dazu Vanillesauce
23. 10. Donnerstag	Kürbisc cremesuppe Blut- und Leberwurst Gebratene Rösti Kabisgemüse kleiner Salatteller	Hirseköpfchen mit Speck dazu Nüsslersalat
24. 10. Freitag	Brotsuppe Egliknuspierli Tartarsauce Gemüsereis Rahmspinat Orangensalat	Wurst- Käse- Salat dazu Ruchbrot
25. 10. Samstag	Lauchsuppe Siedfleisch an Meerrettichsauce Dampfkartoffeln mit Peterli Sauerrüben kleiner Salatteller	Früchtekuchen belegt mit Zwetschgen und e Tupf Nidde
26. 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 Schwe
Über Allergene geben Ihnen die Mitarbeiter der Verpflegung gerne Auskunft
Unser Fisch stammt ausschliesslich von nachhaltiger und sorgfältiger Zucht.