Menuplan 23.11-29.11 W48

23. 11. **Montag**	**Gemüsecremesuppe** **Panierte Schnitzel mit Zitronenschnitz** **Bratkartoffeln** **Schwarzwurzel à la creme** **Süssmostcreme**	**Flammkuchen- Toast** **dazu kleiner Nüsslersalat**
24. 11. **Dienstag**	**Randencremesuppe** **Rindszunge, Kapernsauce** **Kartoffelgratin** **Rüebli und Broccoli** **Zuger Kirschtorte**	**Waffelplausch öffentlich** **Kartoffel- Lauch- Suppe** **mit Schweinswürstli**
25. 11. **Mittwoch**	**Rüebli-Orangen-Ingwersuppe** **Saftplätzli an Biersauce** **Griessschnitten** **Provençale Tomate** **Kokos- Panna- Cotta mit Mangosauce**	**Dampfnudeln mit Guss** **dazu Vanillesauce**
26. 11. **Donnerstag**	**Haferflockensuppe** **Pouletragout an Süss- Sauer- Sauce** **Ebly mit Gemüsewürfeli** **Blattspinat** **kleiner Salatteller**	**Bunter Herbstsalat** **Backcamambert** **Preiselbeersauce**
27. 11. **Freitag**	**Tomatencremesuppe** **Fischfilet gebraten** **Steinpilz- Risotto** **Peperonata** **Beeren-Quarkkuchen**	**Roger's Lauchfladen** **dazu Randensalat mit Orangen**
28. 11. **Samstag**	**Brotsuppe** **Blut- und Leberwürste** **Gebratene Rösti** **Weisser Kabis mit Kümmel** **kleiner Salatteller**	**Rollschinkli mit Kartoffelsalat** **dazu Senf und ein Ruchbrötli**
29. 11. **Sonntag**	**1. Advent** **Bouillon mit Einlage** **Suure Mocke an Rotweinsauce** **hausgemachte Spätzli** **Romanesco an Nussbutter** **Zimt-Parfait mit Zwetschgen**	 **Cafe Complet** **mit Käseplatte** **garniert mit Dörrfrüchten**

Wochenhit: Älplermagronen mit Schinken, Speck, Röstzwiebeln dazu Apfelmus

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.