

Menuplan 26.10-01.11 **W44**

26. 10. Montag	Gemüsecremesuppe Schweinssteak an Pfeffersauce Pommes frites Lattich à la creme Brombeerencreme	Urchiger Hörnliauf mit Landjäger und Lauch überbacken mit Reibkäse
27. 10. Dienstag	Suppe Pflanzert Kalbsgeschnetzelets Zürcher Art Nüdeli Krautstiele kleiner Salatteller	Götterspeise mit Zwetschgen
28. 10. Mittwoch	Sellerie-Apfelsuppe Pouletstücke aus dem Ofen Griess- Schnitten Fenchelgemüse Schokoladenwürfel mit Kokos	Hausgemachte Pizza mit Blattspinat, Steinpilze und Feta
29. 10. Donnerstag	Tomatensuppe mit Croûtons Emmentaler Lammvoressen Kartoffelstampf Rüeblistängeli kleiner Salatteller	Toast "Hawaii" belegt mit Schinken, Ananas und Käse
30. 10. Freitag	Champignoncremesuppe Papet Vaudois Eintopfgericht mit Lauch und Kartoffeln dazu Zungenwurst Zitronenmuffin	Kürbiskuchen mit Rahmtupf
31. 10. Samstag	Brotsuppe Tagliatelle an Bolognese Sauce dazu Reibkäse Buntes Gemüse Öpis zum Kaffee	Heisse Hamme mit Kartoffelsalat dazu Senf und ein Brötli
01. 11. Sonntag	Bouillon mit Einlage Rehgeschnetzeltes mit Trauben Hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Marroni und Preiselbeerbirne Coupe Dänemark	Cafe Complet mit Thonsalat
Wochenhit: Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Pommes Frites		

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.