

Menuplan31.08-06.09**W36**

31. 8.		
Montag	Gemüsecremesuppe Röstipastetli mit feiner Fleischfüllung Mischgemüse Glace mit Rahm	Schinkengipfeli garniert mit verschiedenen Salaten
01. 9.		
Dienstag	Brotsuppe Ofenfleischkäse an Rosmarinjus Müscheli- Teigwaren Kohlrabenstängeli kleiner Salatteller	Omelette gefüllt mit Hackfleisch dazu grüner Salat
02. 9.		
Mittwoch	Suppe Pflanze Art Rindsgeschnetzeltes Balsamicosauce Kartoffelstock Fenchel Mini Berliner	Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott
03. 9.		
Donnerstag	Gerstensuppe Grünerspeck und Wurst Salzkartoffelwürfel Geschmorte Bohnen kleiner Salatteller	Griessschnitzli im Ei gebraten dazu Beerenkompott
04. 9.		
Freitag	Kräutersuppe Fischstäbli mit Kräutermayonnaise Kräuter Pilaw-Reis Rahmspinat Brönnti Creme	Tortellini mit Tomatensauce und Reibkäse
05. 9.		
Samstag	Gemüsesuppe Schweinssteak mit Kräuterbutter Pommes Noisettes Glasierter Erbsen Öpis Süesses	Champignontoast dazu grüner Salat mit gehacktem Ei
06. 9.		
Sonntag	Solothurner Weissweinsuppe Kalbsbraten Kartoffelgratin Broccoli mit gerösteten Mandelscheiben Kirschtorte	Cafe Complet mit Käseplatte
Wochenhit: Fitnesteller mit Chicken Nuggets und Cocktailsauce		

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.