

Menuplan

04.12-10.12

W49

04. 12.		
Montag	Gemüsecremesuppe Blätterteigpastetli mit feiner Brätschügelisauce Erbсли und Rüebli Profiteroles gefüllt mit Rahm	1) Steinpilzrisotto mit Reibkäse dazu kleiner Salat 2) Bircher Müesli dazu Aufbackbrötli und Bütterli
05. 12.	Brunch Minestrone Rippli geräuchert Salzkartoffeln Sauerkraut kleiner Salatteller	1) Teigwaren- Gemüse- Gratin dazu kleiner Salat 2) Dampfnudeln mit Guss und Puderzucker
Mittwoch	Brotsuppe Pouletgeschnetzeltes Currysauce Trockenreis Fruchtcocktail Hausgemachtes Gebäck	"Samichlaus Znacht" Kartoffelsalat mit heissem Schinken dazu Grittibänz
Donnerstag	Knoblauchcremesuppe Zunge an Kapernsauce Kartoffelstock Kohlraben mit Kräuter Schoggicreme mit Birnenwürfel	16.00 Uhr Eröffnung Adventsfenster Mehlsuppe mit Gschwellti und Käse
Freitag	Champignoncremesuppe Bratwurst mit Zwiebelsauce Rösti Grüne Bohnen Orangensalat	1) Chicorée mit Schinken und Käse überbacken mit Bechamelsauce 2) Griessköpfli mit Weinbeeren und Himbeersirup
Samstag	Gemüsecremesuppe Panierte Schweinsschnitzel Pommes Frites Romanesco an Nussbutter kleiner Salatteller	Gelberbsensuppe mit Gnagi dazu Ruchbrot
Sonntag	2. Advent Bouillon mit Einlage Rindgeschnetzeltes Stroganoff Hausgemachte Spätzli Blattspinat mit Pinienkernen Zwetschgen- Zimt- Parfait	 Cafe Complet mit gefüllten Eiern
Wochenhit: Spaghetti Napoli - mit Tomatensauce und Reibkäse		

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.