


Menuplan 04.12-10.12

W49

| | | |
|---|--|---|
| 04. 12. | | |
| Montag | Gemüsecremesuppe Blätterteigpastetli mit feiner Bräthügelisauce Erbsli und Rüebli Profiteroles gefüllt mit Rahm | 1) Steinpilzrisotto mit Reibkäse dazu kleiner Salat 2) Birchermüesli dazu Aufbackbrötli und Bütterli |
| 05. 12. | | |
| Dienstag | Brunch Minestrone Rippli geräuchert Salzkartoffeln Sauerkraut kleiner Salatteller | 1) Teigwaren- Gemüse- Gratin dazu kleiner Salat 2) Dampfnudeln mit Guss und Puderzucker |
| 06. 12. | | |
| Mittwoch | Brotsuppe Pouletgeschnetzeltes Currysauce Trockenreis Fruchtcocktail Hausgemachtes Gebäck | "Samichlaus Znacht" Kartoffelsalat mit heissem Schinken dazu Grittibänz |
| 07. 12. | | |
| Donnerstag | Knoblauchcremesuppe Zunge an Kapernsauce Kartoffelstock Kohlraben mit Kräuter Schoggicreme mit Birnenwürfel | 16.00 Uhr Eröffnung Adventsfenster Mehlsuppe mit Gschwellti und Käse |
| 08. 12. | | |
| Freitag | Champignoncremesuppe Bratwurst mit Zwiebelsauce Rösti Grüne Bohnen Orangensalat | 1) Chicorée mit Schinken und Käse überbacken mit Bechamelsauce 2) Griessköpfli mit Weinbeeren und Himbeersirup |
| 09. 12. | | |
| Samstag | Gemüsecremesuppe Panierte Schweinsschnitzel Pommes Frites Romanesco an Nussbutter kleiner Salatteller | Gelberbsensuppe mit Gnagi dazu Ruchbrot |
| 10. 12. | | |
| Sonntag | 2. Advent Bouillon mit Einlage Rindsgeschnetzeltes 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.