Menuplan 09.11-15.11 W46

09. 11. Montag	Gemüsecremesuppe Winzerbraten, Rotwein-Traubensauce Rösti Blumenkohl Meringue mit Rahm	Toast "Belle Helene" belegt mit Schinken, Birnen und Käse
10. 11. Dienstag	Dubarrysuppe Pouletbrust an Paprikarahmsauce Safranrisotto Lattich kleiner Salatteller	Gschwellti mit Käse dazu Kräuterquark
11. 11. Mittwoch	Brotsuppe Ofenfleischkäse an Rosmarinjus Pomms Noisettes Bodenkohlraben mit Kräuter Schwarzwäldertorte	Chäshörnli mit Brösmlei dazu Früchtekompott
12. 11. Donnerstag	Flädlisuppe Schweinsragout mit Silberzwiebeln Nüdeli Glasierte Randenwürfel kleiner Salatteller	Apfel im Schlafrock mit Puderzucker dazu Vanillesauce
13. 11. Freitag	Randensuppe Pochiertes Kabeljaufilet auf Lauchgemüse Salzkartoffeln Brönnti Creme	Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel dazu Kartoffelstock
14. 11. Samstag	Lauchsuppe mit Kartoffeln Tortelli gefüllt mit Kürbis an Rahmsauce Cherry-Tomaten Öpis zum Kaffee	Aprikosen- Wähe mit Rahmtupf
15. 11. Sonntag	Bouillon mit Einlage Hirschpfeffer Hausgemachte Spätzli Rotkraut und Rosenkohl Marroniblechkuchen	Cafe Complet mit Wurstsalat

Wochenhit: Militärkäseschnitte mit verschiedenen Salaten garniert

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.