

Menüplan Mittag

18. November bis 24. November 2024

	Vorspeise/Suppe/Dessert	Menü Classic	Menü Vegetarisch
Mo	Brokkoli Creme Suppe Türkischer Salat	Kalbspojariski mit Pommery Senf Jus, Rahmkartoffeln und gebratenem Spitzkohl	Gefüllte Kartoffel mit Spinat, Champignons Kirschtomaten und Dillquark
Di	Marroni Suppe Zitronen-Bohnensalat	Truten Geschnetzeltes an Kräuterrahmsauce mit Krawättli Teigwaren und Mandel Brokkoli	Randenspätzli mit Nussbutter, Sbrinz und gebratenem Rosenkohl
Mi	Wirz Suppe Nüsslisalat mit Kartoffel Dressing Mousse au chocolat	Fleischvogel mit cremiger Polenta und Kürbis Gemüse	Vollkorn Gemüse Spaghetti mit Ajvar Sauce (Würzpaste aus Paprika und Aubergine)
Do	Lauchcremesuppe Mango Rettich Salat	Saltimbocca vom Poulet mit Weisswein Risotto und gefüllten Auberginen Röllchen	Asia Gemüse Pfanne mit Glasnudeln
Fr	Kefen Suppe Gurkensalat mit Dill Vinaigrette	Zander mit Petersilien Velouté (weisse Sauce) Rande und Pommes Risolee	Tomaten Risotto mit Zucchini Ziegenfrischkäse Röllchen
Sa	Waldorfsalat	Herzhafte Gulaschsuppe mit Semmeli	Gemüsesuppe mit Semmeli
So	Tomatenconsommé mit Einlage Eisbergsalat mit Cocktail Dressing Tiroler Cake	Schweinekrustenbraten an Biersauce mit Knöpfli und Butter Rüeblli	Zucchini Kartoffel Rösti mit Randenumus und Kräuterquark

Wochenhit Pasta

Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus

Wochenhit

Poulet Geschnetzeltes mit Peperoni Sauce
Spirelli Teigwaren und Tagesgemüse

Deklaration Fleisch und Fisch Rind (CH), Entrecôte, Rindshuft, Filet (Südamerika*, Kalb (CH), Schwein (CH), Geflügel (CH), Lamm (CH, Neuseeland*, Australien*), Wild (CH, Österreich), Wurst, Wurstwaren, Salami, Schinken (CH, Italien), Eier und Eierprodukte (CH). Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über das Fanggebiet unseres Fischangebots.

Allergien Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne ausführliche Informationen über Allergene in den einzelnen Gerichten.

* Kann mit Hormonen, Antibiotika und oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.