

Menuplan

19. bis 25. November



	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 19. November	Kürbissuppe Kalbsragout an Kräuterrahmsauce, Schupfnudeln und Rotkraut mit Marroni Himbeeren mit Rahm	Kürbissuppe Mit Käse überbackene Pilzschnitten und Mischgemüse Himbeeren mit Rahm	Omeletten mit Apfelschnitzli
Dienstag, 20. November	Brotsuppe Hackbraten* mit Paprika-Kartoffeln und Rahmspinat Vanillecornets	Brotsuppe Reisgaletten mit Süss-Sauer-Sauce und exotischer Gemüsemix Vanillecornets	Lauwarmer Teigwarensalat mit Gemüse und Schinkenwürfeli* Knoblauchbrot
Mittwoch, 21. November	Geflügelcrème Walliser Toast mit Schinken*, Tomaten und Raclettekäse Marinierte Grapefruit	Gemüsesuppe Gemüse-Spiessli auf Zwiebel-Chutney und Röstigaletten Marinierte Grapefruit	Bündner Gerstensuppe* und Brot
Donnerstag, 22. November	Tomatencreme Emmentaler Lammvoressen (NZL), Kartoffelstock und Fleurons Gebäck	Tomatencreme Paniertes Quornschnitzel, Ketchup und Pommes frites Gebäck	Götterspeise mit Fruchtcocktail und Rahm
Freitag, 23. November	Linsensuppe Pangasiusfilet (Vietnam/Zucht) mit Knoblauchmarinade, Gemüsereis und Quarksauce mit Dill Schoggimousse	Linsensuppe Rührei mit Gemüsestreifen auf Toastbrot Schoggimousse	Gebratene Cervelats* mit Senf und Kartoffelsalat
Samstag, 24. November	Hirsesuppe Berner Kartoffeleintopf (mit Gemüse und Speckwürfeli*) Crèmeschnitten	Hirsesuppe Chäs-Häppli auf Blattspinat und Vollreis Crèmeschnitten	Birchermüesli und Brot
Sonntag, 25. November	Bouillon mit Backerbsen Kalbsschulterbraten an Waldpilzsauce, Butternüdeli, Broccoli und Rahmpfirsich Brönnti Crème mit Merängge	Bouillon mit Backerbsen Gratinierte Cannelloni Brönnti Crème mit Merängge	Café complet mit Fleisch- und Käseplatte

* Enthält Schweinefleisch

Wenn nicht anders vermerkt, verarbeiten wir Fleisch aus inländischer Produktion
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

MSC (Marine Stewardship Council) Umweltsiegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei
Das Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Bitte am gleichen Tag bis spätestens um 10.00 Uhr anmelden!
Mittagessen Fr. 18.-- Sonn- und Feiertage Fr. 20.--
Abendessen Fr. 8.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)