

MENÜPLAN



Tag	Fleisch	Vegetarisch	Abendessen
Montag 16.11.2020	Karottencremesuppe Mischsalat mit Kürbisdressing *** Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Zimt und Trauben dazu Reis und Mandelbroccoli *** Aprikosenblechkuchen	Karottencremesuppe Mischsalat mit Kürbisdressing *** Tofugeschnetztes an Rahmsauce mit Zimt und Trauben dazu Reis und Mandelbroccoli *** Aprikosenblechkuchen	Fotzelschnitten mit Zimt-Zucker und Vanillesauce
Dienstag 17.11.2020	Geröstete Griesssuppe Sellerie- und grüner Salat *** Rindsragout an Madeirasauce dazu Kartoffelstock und Vichy-Karotten *** Ananas-Kokosschnitte	Geröstete Griesssuppe Sellerie- und grüner Salat *** Quornragout an Madeirasauce dazu Kartoffelstock und Vichy-Karotten *** Ananas-Kokosschnitte	Braten an Rotweinsauce dazu Rösti und Salat
Mittwoch 18.11.2020	Randensuppe mit Creme fraiche Mischsalat mit Crôtons *** Kalbshacksteak Pojarski an Curry-Ketchup-Sauce dazu Pommes frites und Pak Choi *** Schwarzwälderwürfel	Randensuppe mit Creme fraiche Mischsalat mit Crôtons *** Gemüsetaler an Curry-Ketchup-Sauce dazu Pommes frites und Pak Choi *** Schwarzwälderwürfel	Hausgemachte Pizza mit Tomatensauce, Schinken, Champignons und Mozzarella dazu Salat
Donnerstag 19.11.2020	Gemüsecremesuppe Blattsalat mit Radieschen *** Schweinschnitzel mit Waldpilzsauce dazu Nüdeli und Mischgemüse *** Joghurt mit geraffelten Äpfel	Gemüsecremesuppe Blattsalat mit Radieschen *** Sellerieschnitzel mit Waldpilzsauce dazu Nüdeli und Mischgemüse *** Joghurt mit geraffelten Äpfel	Gerstensuppe mit Schweinswürstchen und Brot
Freitag 20.11.2020	Gemüsebouillon mit Backerbsen Blattsalat an Haselnussdressing *** Trutenpiccata alla Milanese dazu Tomatenspaghetti und sautierten Zucchini *** Überraschungs-Gebäck	Gemüsebouillon mit Backerbsen Blattsalat an Haselnussdressing *** Auberginenpiccata alla Milanese dazu Tomatenspaghetti und sautierten Zucchini *** Überraschungs-Gebäck	Vanillemilchreis mit Aprikosenkompott
Samstag 21.11.2020	Brotsuppe Karotten- und Blattsalat *** Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce dazu Rösti und Kohlrabi à la crème *** Panna Cotta mit Schokoladensauce	Brotsuppe Karotten- und Blattsalat *** Backkäse mit Preiselbeeren dazu Rösti und Kohlrabi à la crème *** Panna Cotta mit Schokoladensauce	Gekochte Eier an Currysauce dazu Reis und Salat
Sonntag 22.11.2020	Zuppa Mille fanti Blattsalat mit Sprossen *** Rind- Runder Mocken an Rotweinsauce dazu Risotto und Lattich mit Gemüsebrunoise *** Tiramisu	Zuppa Mille fanti Blattsalat mit Sprossen *** Gemüsebraten an Kräutersauce dazu Risotto und Lattich mit Gemüsebrunoise *** Tiramisu	Fleisch und Käseplatte Brot

Unser Fleisch stammt hauptsächlich aus der Schweiz. Ausnahmen werden auf dem Menüplan deklariert

