

# MENÜPLAN



## Tag                      Fleisch                      Vegetarisch                      Abendessen

Montag 11.10.2021	<p>Brotsuppe Blattsalat mit Nüssen ***</p> <p>Spaghetti Carbonara ***</p> <p>Goldenes Panna Cotta mit Beeren</p>	<p>Brotsuppe Blattsalat mit Nüssen ***</p> <p>Spaghetti mit Gemüse und Rahmsauce ***</p> <p>Goldenes Panna Cotta mit Beeren</p>	<p>Käsekuchen dazu Salat</p>
Dienstag 12.10.2021	<p>Bouillon mit Ei Royal Misch- und Bierrettichsalat mit Sesam ***</p> <p>Poulet-Oberschenkelsteak an Rotweinsauce dazu Ofenkartoffeln mit Kümmel und geschmorter Weisskabis ***</p> <p>Haselnusscreme mit einem Schuss Baileys</p>	<p>Bouillon mit Ei Royal Misch- und Bierrettichsalat mit Sesam ***</p> <p>Tofuschnitzel an Rotweinsauce dazu Ofenkartoffeln mit Kümmel und geschmorter Weisskabis ***</p> <p>Haselnusscreme mit einem Schuss Baileys</p>	<p>Milchreis mit Zimt-Zucker dazu Apfelschnitzli</p>
Mittwoch 13.10.2021	<p>Kürbiscremesuppe Brüsselersalat mit Orangen ***</p> <p>Wildschweinpfeffer AUT dazu hausgemachte Spätzli und buntes Mischgemüse ***</p> <p>Marronimousse</p>	<p>Kürbiscremesuppe Brüsselersalat mit Orangen ***</p> <p>Spätzli- Gemüsepfanne an Kräutersauce ***</p> <p>Marronimousse</p>	<p>Kartoffelsuppe mit Wienerli</p>
Donnerstag 14.10.2021	<p>Linsensuppe Blatt- und Randensalat ***</p> <p>Schweinsschnitzel an Champignonssauce dazu Nudeln und glasierten Karotten ***</p> <p>Joghurtcreme mit Apfel und Zimt</p>	<p>Linsensuppe Blatt- und Randensalat ***</p> <p>Quorgeschnetzeltes an Rahmsauce dazu Nudeln und glasierten Karotten ***</p> <p>Joghurtcreme mit Apfel und Zimt</p>	<p>Kaiserschmarren und Zwetschgenkompott</p>
Freitag 15.10.2021	<p>Gemüsecremesuppe Eisbergsalat an Caesardressing ***</p> <p>Gebratener Red Snapper auf Gemüstreifenbeet an Noilly Prat Sauce und Schnittlauchkartoffeln ***</p> <p>Orangensalat</p>	<p>Gemüsecremesuppe Eisbergsalat an Caesardressing ***</p> <p>Pochierte Eier auf Gemüstreifenbeet an Noilly Prat Sauce und Schnittlauchkartoffeln ***</p> <p>Orangensalat</p>	<p>Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus</p>
Samstag 16.10.2021	<p>Kastaniensuppe Misch- und Apfelsalat mit Curry ***</p> <p>Pouletgeschnetzeltes an Calvadosrahmsauce Düchessekartoffeln und und Rosenkohl ***</p> <p>Caramelmousse und Amaretti</p>	<p>Kastaniensuppe Misch- und Apfelsalat mit Curry ***</p> <p>Quorgeschnetzeltes an Calvadosrahmsauce Düchessekartoffeln und und Rosenkohl ***</p> <p>Caramelmousse und Amaretti</p>	<p>Café Complet</p>
Sonntag 17.10.2021	<p>Karotten- Orangensuppe Blattsalat mit Trauben ***</p> <p>Geräucherter Schweinshals an Senfsauce dazu Serviettenknödel und grüne Bohnen ***</p> <p>Birnenblechkuchen</p>	<p>Karotten- Orangensuppe Blattsalat mit Trauben ***</p> <p>Quinoa-Gemüsetaler Senfsauce dazu Serviettenknödel und grüne Bohnen ***</p> <p>Birnenblechkuchen</p>	<p>Eierrösti mit Speck und Zwiebeln dazu Salat</p>

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

Wildschweinpfeffer AUT= Österreich

Red Snapper Wifa= Wildfang/ FAO71= Mittlerer Westpazifit/ VN= Vietnam

