






Unser Menu Angebot der Woche

Datum:	19.10.2020	20.10.2020	21.10.2020	22.10.2020	23.10.2020
Woche: 43	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Gemüsesuppe ^{1,7,9}	Karotten-Ingwersuppe	Creme Dubarry ^{1,7}	Zucchettisuppe ⁷	Klare Gemüsesuppe
Menü Fleisch Fisch	Pariserschnitzel* ¹⁰ mit Jus Röstigaletten ⁷ Erbsen französische Art ^{1,7}	Maroni-Schweinsbraten* ⁷ mit Jus Kartoffelstock ⁷ Rosenkohl 	Äppler Magronen ^{1,7} mit Speck*, Röstzwiebeln und BO Reibkäse Apfelmus	Pouletblankett ^{1,7,12} mit Champignons  Pilaw Reis Karotten mit Peterlie	Rindsgeschnetztes Jägerart* ¹²  Bio-Mais-Kürbisspätzli ^{1,3,7} Geschmortes Rotkraut ¹²
Vegi	Kichererbsen- Tofu-Kürbis- Ragout mit Frischkäse ^{6,7} im Röstipastetli ^{7,12} serviert Erbsen  französische Art	Ofenguck ⁷ mit Spinat und Eier ³ Karottensalat mit Kernen	Kürbisravioli ^{1,3,7} mit Bechamelsauce ^{1,7} und Lauchstreifen  BO Reibkäse Salat mit Gemüsestreifen	Samosas ^{1,7,12} mit Süss-Sauersauce Pilaw Reis Karotten mit Petersilie	Quorngeschnetztes herbstliche Art ^{1,3,7} Bio-Mais-Kürbisspätzli ^{1,3,7} Geschmortes Rotkraut ¹²
Wochenhit	Croque Monsieur* ^{1,7} Herbstsalatbouquet	Croque Monsieur* ^{1,7} Herbstsalatbouquet	Croque Monsieur* ^{1,7} Herbstsalatbouquet	Croque Monsieur* ^{1,7} Herbstsalatbouquet	Croque Monsieur* ^{1,7} Herbstsalatbouquet

* mit Schwein






1 Glutenhaltige Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Nüsse, 6 Soja, 7 Milch/Lactose, 8 Nüsse, Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid & Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere (Muscheln/Tintenfisch)

Fleisch Herkunft : Schwein, Kalb, Rind, Geflügel : Schweiz / Lamm: Neuseeland/Australien, Fisch: MSC ASC Betreffend Herkunft fragen Sie das Personal

Ausgewogene Ernährung



Unser Menu Angebot der Woche

Datum:	26.10.2020	27.10.2020	28.10.2020	29.10.2020	30.10.2020
Woche: 44	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Suppe Flämische Art ^{1,7}	Minestrone ¹	Gemüsesuppe ^{1,7,9,12}	Gerstensuppe ^{1,7}	Kartoffel-Lauchsuppe ^{1,7}
Menü Fleisch Fisch	Trutenvoressen ^{7,12} mit Herbsttrompeten Serviettenknödel ^{1,3,7} Gemüse  der Saison	Pouletsaltimbocca* mit Tomatensauce Risotto mit Frischkäse ^{7,12} Romanesco	Schweinhals* geräucht mit Jus Kartoffelpüree ⁷ Dörrbohnen	Halloweenschnitzel* ^{1,3,7} mit Paprikasauce Teigwaren ^{1,3} Broccoli mit Mandeln ⁸	Egliknusperli ^{1,3,12} mit Kräuterquarksauce ^{3,7,10} Salzkartoffeln Rahmspinat ^{1,6,7,9} 
Vegi	Seitanvoressen ¹ ungarische Art ⁷ Serviettenknödel ^{1,3,7} Gemüse der Saison	Quinoa-Bulgurburger ^{1,3,7} mit Tomatensauce Risotto mit Frischkäse ^{7,12} Romanesco 	Jackfruit-Schwarzebohnen BBQ mit Sauerrahm ⁷ Rösti Dörrbohnen 	Vollkornspaghetti ¹ mit Veganes Bolognese ^{1,6} Sbrinzkäse Broccoli  mit Mandeln	Eblyssotto ^{1,7} mit Kürbiswürfeln, Quorn ³ und Mascarpone ⁷ Blattspinat mit Kürbiskernen
Wochenhit	Pilzschnitte ^{1,7} begleitet von einer Salatkreation der Saison	Pilzschnitte ^{1,7} begleitet von einer Salatkreation der Saison	Pilzschnitte ^{1,7} begleitet von einer Salatkreation der Saison	Pilzschnitte ^{1,7} begleitet von einer Salatkreation der Saison	Pilzschnitte ^{1,7} begleitet von einer Salatkreation der Saison

* mit Schwein

1 Glutenhaltige Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Nüsse, 6 Soja, 7 Milch/Lactose, 8 Nüsse, Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid & Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere (Muscheln/Tintenfisch)

Fleisch Herkunft: Schwein, Kalb, Rind, Geflügel: Schweiz / Lamm: Neuseeland/Australien, Fisch: MSC ASC Betreffend Herkunft fragen Sie das Personal

Ausgewogene Ernährung

