














Menüplan 19.09.2022 – 25.09.2022

Menu Änderungen bleiben der Küche vorbehalten

zu jedem Mittagessen servieren wir einen grünen oder gemischten Salatteller

	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
Montag 19. September	Fenchelaroma Suppe  Hamburgerli mit Essiggurken und Ketchup - Sauce Bratkartoffeln, Zucchini und Blumenkohl  Sauser Creme	Gemüsejalousie ,mit Quark und Randensalat
Dienstag 20. September	Kürbiscremesuppe Butternuss  Wildrahmgeschnetzeltes mit Preiselbeeren Hausgemachte Spätzli Rotkraut und Rosenkohl (BW)  Biskuit mit Banane, Rahm und Schokisauce	Pfannkuchen mit Konfi (BW)
Mittwoch 21. September	Kraftbrühe mit Flädli  Zigeuner Schnitzel Butterreis Broccoli und Tomaten  Meringue mit Vermicelles	Eiersalat mit Rohschinken und Fladenbrot (BW)
Donnerstag 22. September	Wildkräutersuppe  Poulet Pizzaiola Mit Teigwaren und Italienischem Gemüse  Waldbeeren – Frappé	Plain in Pigna
Freitag 23. September	Wald pilzsuppe  Lachsstreifen mit Artischocken (BW) und kleinen Kartoffeln Kürbisquiche und Fenchelgemüse  Zwetschgenwähe mit Crumble	Milchreis mit Kompott
Samstag 24. September	Milchschaumsuppe mit Brotwürfeli  Älpler Rösti mit Speck Käse und Ei und kleines Gemüse  Gebrannte Creme	Gemüsesuppe mit Krustenbrot
Sonntag 25. September	Engadiner Festtagssuppe  Cordon bleu mit Zitrone (BW) Pommes frites, buntes Herbstgemüse  Tiramisu mit Waldbeeren	Apfelrösti (BW)

Ohne andere Angabe verwenden wir Schweizer Fleisch (Poulet z.T. Slowenien) und Schweizer Eier.
 Allergene: gerne erteilen wir Auskunft über Allergene in unseren Menüs