



## Menüplan 03.10.2022 – 09.10.2022

Menu Änderungen bleiben der Küche vorbehalten

zu jedem Mittagessen servieren wir einen grünen oder gemischten Salatteller

	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
<b>Montag</b> 3. Oktober	Paprikasuppe  Äpfel Makkaroni mit Käse und Apfelmus Kleine Gemüsegarnitur (BW)  Vanillecreme mit Himbeeren u. Schokolade	Tomaten – Mozzarella Salat mit Zwiebeln, gerösteten Speck und Olivenbrot
<b>Dienstag</b> 4. Oktober	Porree Suppe mit Gerste  Gefüllte Peperoni an feiner Sauce (BW) Polenta, Zucchini und Blumenkohl  Bananen – Kokosschnitte	Aprikosen - Reisauflauf
<b>Mittwoch</b> 5. Oktober	Fleischbrühe mit Butternocken  Poulet Bruststreifen auf Fenchel - Kräuter Risotto Kleine Tomaten und Spinat  Schwarzwälder – Coupé	Ramequin
<b>Donnerstag</b> 6. Oktober	Sauerkraut - Rahmsuppe  Kalbsvossen Wiener Art (BW) Kartoffelstock, Mischgemüse  Linzer Kuchen	Gemüse – Rollgerstensalat mit Bündner Spezialitäten
<b>Freitag</b> 7. Oktober	Brunnen – Kresse Suppe  Rotzunge mit Kürbiskernen Kartoffelschaum, Peperoni und Kürbis  Grieß Flan	Rhabarber - Grießbrei
<b>Samstag</b> 8. Oktober	Alp - Käsesuppe  Hackfleisch - Gemüseauflauf Mit feinen Nudeln und Alpenkräutern  Mango und Vanille Parfait	Kürbisquiche mit Salat (BW)
<b>Sonntag</b> 9. Oktober	Champignons Cremesuppe mit Holderbeeren  Wild - Rahmgeschnetzeltes Hausgemachte Eierspätzli Herbstgemüse  Elsässer Apfelkuchen	Café Komplet (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