

Menüplan 18.09.2023 – 24.09.2023

Menu Änderungen bleiben der Küche vorbehalten

zu jedem Mittagessen servieren wir einen grünen oder gemischten Salatteller

| | MITTAGESSEN | ABENDESSEN |
|------------------------------------|---|---|
| Montag 18. September | Surprise  Grillzmittag mit Prodega dazu reichhaltige Beilagen   Sauser Creme | Feigenquiche mit Quark und Randensalat |
| Dienstag 19. September | Kürbiscremesuppe Butternuss  Wildrahmgeschnetzeltes mit Preiselbeeren Hausgemachte Spätzli Rotkraut und Rosenkohl (BW)  Biskuit mit Banane, Rahm und Schokisauce | Dampfnudeln mit Kompott (BW) |
| Mittwoch 20. September | Kraftbrühe mit Flädli  Spaghetti mit Herbst Pesto Feinen Pilzragout und bunten Gemüse  Meringue mit Vermicelles | Mozzarella mit geschmorrt Tomaten und Fladenbrot (BW) |
| Donnerstag 21. September | Wildkräutersuppe  Poulet Pizzaiola Mit Teigwaren, und Italienischen Gemüse  Waldbeeren – Frappe | Plain in Pigna |
| Freitag 22. September | Wald pilzsuppe  Lachsstreifen mit Artischocken (BW) und kleinen Kartoffeln Kürbisstrudel und Fenchelgemüse  Zwetschgenwähe mit Crumble | Milchreis mit Kompott |
| Samstag 23. September | Milchschaumsuppe mit Brotwürfeli  Älpler Rösti mit Speck Käse und Ei und kleines Gemüse  Gebrannte Creme | Gemüsesuppe mit Krustenbrot |
| Sonntag 24. 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