















# Menüplan 25.11.2024 – 01.12.2024

Menu Änderungen bleiben der Küche vorbehalten

zu jedem Mittagessen servieren wir einen grünen oder gemischten Salatteller

	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
<b>Montag</b> 25. November	Gemüsepürre Suppe  Rindsburgerli von Black Angus Kartoffelecken Spinat und Kürbisgemüse  Obst – Kuchen mit Vanille	Kartoffel – Quiche mit Gurkensalat
<b>Dienstag</b> 26. November	Rosa`s Gerstensuppe (BW)  Kalbsgeschnetzeltes mit Eierschwämmli sauce (BW) Kartoffelstock, Blumenkohl, Rübli, Fenchel  Geburi: Schwarzwälder	Kalter Teller mit Kartoffelsalat
<b>Mittwoch</b> 27. November	Pflanze Suppe mit Schnittlauch (BW)  Pouletbrüstli vom Grill mit Kräuterbutter Pommes frites, Ofengemüse (BW)  Geburi Sacher - Torte	Polenta Maluns
<b>Donnerstag</b> 28. November	Bouillon mit Einlage  Rahmschnitzeli mit Champignons Kürbis – Nudeln Broccoli und Karotten  Apfelrösti	Pfannkuchen – Cannelloni mit Spinat und Käse
<b>Freitag</b> 29. November	Minestra Verdura  Fisch Galette mit Dillschaum Auf feinen Lauch mit Linsen und Reis  Coupe Danmark	Teigwarensalat mit Tomaten und Mozzarella
<b>Samstag</b> 30. November	Lauchsuppe mit Reis  Spaghetti mit Carbonara Sauce Feines Gemüse mit Tomaten und Parmesan  Mango Salat mit Datteln	Birnen – Quark Kuchen
<b>Sonntag</b> 1. Dezember	Sauerkrautrahm - Suppe  Kräuterbraten vom Rind, Schalotten - Jus Kartoffelgratin Sonntagsgemüse  Johannisbeerenkuchen (BW)	Brot – Schmiere mit Apfelmus

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