

Menüplan 02.12.2024 – 08.12.2024

Menu Änderungen bleiben der Küche vorbehalten

zu jedem Mittagessen servieren wir einen grünen oder gemischten Salatteller

	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
Montag 2. Dezember	Suppe vom Wintergemüse  Rindshack Bauern Art Kartoffelstock, Sellerie, Karotten und Lauch  Rüblikuchenschnitte und Apfelsalat	Donauwellen
Dienstag 3. Dezember	Bouillon mit Nüdeli und Fleisch (BW)  Steak mit Kräuterbutter (BW) Pommes frites, Tomate und Spinat  Geburi: Vanilleglace mit Schokisauce u. Rahm	Käsehörnli mit Apfelmus (BW)
Mittwoch 4. Dezember	Erbsensuppe mit Royal  Kesselfleisch und Rahmsauerkraut Mit Schnittlauchkartoffeln und Peperonikonfit  Ameisen Kuchen	Kirsch – Streuselkuchen
Donnerstag 5. Dezember	Suppe mille fanti  Italienischer Gemüsestrudel mit Tomatenschaum Kartoffeln und Karotten  Vermicelles mit Rahm und Ananas	Hausgemachtes Fladenbrot mit eingelegtem Gemüse und Rohschinken
Freitag 6. Dezember	Baltische Linsensuppe  Zander mit Lauch und Speck Sauerkrautquiche, Kartoffeln und Tomate  Mandelflan	Vogel Heu (BW)
Samstag 7. Dezember	Karottenschaum Suppe  Dreierlei Bohnengemüse mit Alvaneuer Wurst und Dampfkartoffeln  Tiroler Kuchen mit Kirschen	Gnocchi mit Rucola, Tomaten und Walnuss
Sonntag 8. Dezember	Gemüsecremesuppe  Schweinesteak mit Birne und roten Zwiebeln Hörnli an Butter Rübli, Kohlrabi und Wirz  Mandarinenschnitte	Minestra mit Käse und Knusperbrot (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