

Woche 37

Menü Mittag

Vegi

Montag 13. September	Gemüsesuppe / Salat Pouletgeschnetzeltes Casimir mit Früchten im Reising Windbeutel mit Rahm	Gemüsesuppe / Salat Linsencurry mit Früchten im Reising Windbeutel mit Rahm
Dienstag 14. September	Pepperpotsuppe / Salat geräucherter Schweinehals Sauerkraut und Petersilienkartoffeln Vanillecreme mit Amaretto	Pepperpotsuppe / Salat Wurzelgemüse aus dem Sud Sauerkraut und Petersilienkartoffel Vanillecreme mit Amaretto
Mittwoch 15. September	Gelberbsensuppe / gemischter Salat Kalbs-Fleischbällchen an Rahmsauce Spiralen und Erbsen Aprikosen-Cake	Gelberbsensuppe / gemischter Salat Falafel an Tomatensauce Spiralen und Erbsen Aprikosen- Cake
Donnerstag 16. September	Rindsbouillon mit Buchstaben / Salat Rindsgeschnetzeltes an Madeirasauce Gersotto und Rüebl Glace mit Rahm	Gemüsebouillon mit Buchstaben / Salat Mit Gemüse gefüllte Peperoni Gersotto und Rüebl Glace mit Rahm
Freitag 17. September	Fenchelsuppe / Salat Schlemmerfilet* Bordelaise mit Mayo Reis und Rahmspinat frische Zwetschgen	Fenchelsuppe / Salat Aubergine in Kräuterkruste paniert Reis und Rahmspinat frische Zwetschgen
Samstag 18. September	Brottsuppe / Salat heisser Fleischkäse Kartoffelsalat und Senf hausgemachte Milchschnitten	Brottsuppe / Salat russische Eier Kartoffelsalat hausgemachte Milchschnitte
Sonntag 19. September	Steinpilzsuppe / Salat Kalbsragout an Zitronensauce Tagliatelle und Ofengemüse Schokoladen-Caramelmousse	Steinpilzsuppe / Salat Gemüsestrudel an Zitronendip Tagliatelle und Ofengemüse Schokoladen-Caramelmousse

Pasta-Hit

Wochen-Hit (Mo-Fr)

Tortelli mit Tomate und Mozzarella gefüllt an Kräutersauce	Trutenfleischvogel mit Frischkäse und Pilzfüllung Nudeln und Tagesgemüse
---	---

Wir verwenden vorwiegend regionale und saisonale Produkte und wenn nicht anders deklariert*, Schweizer Fleisch.
Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Küchenfachpersonal. Fisch*Nordpazifik