

Woche 45**Menü Mittag****Vegi**

Montag 03. November	Blumenkohlcremesuppe / Salat Rindsgeschnetzeltes mit Kürbis Risotto und Randenfenchel Joghurt mit Honig	Blumenkohlcremesuppe / Salat Kürbis-Arancini an Peperoni-coulis Zweierlei Gemüse Joghurt mit Honig
Dienstag 04. November	Suppe Hausfrauenart / Zuckerhut- und roter Chicoréesalat Pouletrollbraten an Currysauce Kartoffelwürfel und Stangensellerie mini Berliner	Suppe Hausfrauenart / Zuckerhut- und roter Chicoréesalat Quorn-Morchel-Ragout Kartoffelwürfel und Stangensellerie mini Berliner
Mittwoch 05. November	Gemüsecremesuppe / Salat Spaghetti Napoli Grana Padano Panna cotta mit Fruchtsauce	Gemüsecremesuppe / Salat Spaghetti Grana Padano Panna cotta mit Fruchtsauce
Donnerstag 06. November	Bouillon mit Flädli / Weisskabissalat Schweinsschnitzel mit Spinat und Käse überbacken an Rotweinsauce Ebly und Rüebli Glace mit Rahm	Bouillon mit Flädli / Weisskabissalat Tofuschnitzel mit Spinat und Käse überbacken an Knoblauchsauce Ebly und Rüebli Glace mit Rahm
Freitag 07. November	Grünerbsensuppe / Salat sautiertes Wolfsbarschfilet* an Dillsauce Salzkartoffel und Rahmlauch Rotweifeigen	Grünerbsensuppe / Salat Spiegelei Salzkartoffel und Rahmlauch Rotweifeigen
Samstag 08. November	geröstete Brotsuppe mit Kümmel / gemischter Salat Ghackts mit Hörnli Apfelmus und Grana Padano Kürbiscake	geröstete Brotsuppe mit Kümmel / gemischter Salat Hörnli mit Linsenbolo Apfelmus und Grana Padano Kürbiscake
Sonntag 09. November	Champignoncremesuppe / Salat Hirschpfeffer Rotkraut und Spätzli Marroni-Mousse	Champignoncremesuppe / Salat Herbstteller mit reichlich Gemüse und Spätzli Marroni-Mousse

Pasta-Hit**Wochen-Hit (Mo-Fr)**

Pappardelle mit Spinat-Walnuss-Pesto Grana Padano	Lammwürfel* an Portweinsauce Polenta-Gemüsepfanne
--	--

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