

Woche 40

Menü Mittag

Vegi

Montag 28. September	Bouillon mit Flädli / Salat Hackbraten mit Pommerysenfsauce Gersotto und Randen-Fenchel Cake	Bouillon mit Flädli / Salat Vegetarischer Braten mit Kräutersauce Gersotto und Randen-Fenchel Cake
Dienstag 29. September	Weissweincremesuppe / Salat Schweinsgeschnetzeltes Müscheli und überbackener Blumenkohl Schokoladenflan mit Rahm	Weissweincremesuppe / Salat Kichererbsen-Gemüse-Eintopf Müscheli und überbackener Blumenkohl Schokoladenflan mit Rahm
Mittwoch 30. September 	Bauernsuppe / kleiner gemischter Salat Pouletoberschenkel-Steak mit Kräuterbutter Duchessekartoffeln und Mischgemüse Fruchtsalat mit Rahm	Bauernsuppe / kleiner gemischter Salat Dinkelschnitzel mit Kräuterbutter Duchessekartoffeln und Mischgemüse Fruchtsalat mit Rahm
Donnerstag 01. Oktober	Gemüsecremesuppe / Kohlrabi- Birnensalat Penne Carbonara Grana Padano Glace	Gemüsecremesuppe / Kohlrabi- Birnensalat Penne Napoli mit frischem Basilikum Grana Padano Glace
Freitag 02. Oktober	Grünerbsensuppe mit Kokosmilch / Salat Merlan-Fischknusperli*, Tartarsauce serviert mit Gemüse- und Blattsalaten Naturejoghurt mit Honig	Grünerbsensuppe mit Kokosmilch / Salat Falafel mit Tartarsauce serviert mit Gemüse- und Blattsalaten Naturejoghurt mit Honig
Samstag 03. Oktober	Hühnerbouillon mit Einlage / Salat überbackene Cannelloni carne mit Rindfleischfüllung Spritzgebäck	Gemüsebouillon mit Einlage / Salat überbackene Cannelloni mit Mediterraner Füllung Spritzgebäck
Sonntag 04. Oktober	Pastinakencremesuppe mit Vanille / Zucchettisalat Winzerbraten (Schwein mit Trauben) Portweinsauce Kartoffelstock und glasierte Rüebli Bayerische Creme mit Heidelbeerkompott	Pastinakencremesuppe mit Vanille / Zucchettisalat Tofugeschnetzeltes mit Trauben Kartoffelstock und glasierte Rüebli Bayerische Creme mit Heidelbeerkompott

Pasta-Hit

Wochen-Hit (Mo-Fr)

Pappardelle mit Peperoni-Knoblauchsauce und Chorizostreifen Geriebener Manchego	Bebby-Klöpfer gebacken (Klöpfer mit Käse und Speck) Petersilien-Kartoffeln und Tagesgemüse
---	--

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