Woche 47	Menü Mittag	Vegi
Montag **16. November**	Mehlsuppe / Salat Kalbspojarski mit Pfeffersauce Nudeln und Ofentomate Fruchtsalat	Mehlsuppe / Salat Nusshackbraten mit Preiselbeersauce Nudeln und Ofentomate Fruchtsalat
Dienstag **17. November**	Rindsbouillon mit Backerbsen / Endiviensalat mit gerösteten Nüssen Riz-Casimir mit Poulet, Früchten und gebratener Banane im Reisring serviert Caramelköpfli mit Rahm	Gemüsebouillon mit Backerbsen / Endiviensalat mit gerösteten Nüssen Linsen-Früchte-Eintopf mit Currysauce und gebratener Banane im Reisring serviert Caramelköpfli mit Rahm
Mittwoch **18. November**	Gemüsecremesuppe / Salat Uelis Ämmitaler Braten (geräucherter Schweinshals) Petersilienkartoffeln und Sauerkraut Glace mit Rahm	Gemüsecremesuppe / Salat Hüttenkäse-Ricotta-Brätlinge an Kräutersauce Petersilienkartoffeln und Sauerkraut Glace mit Rahm
Donnerstag **19. November**	Kichererbsensuppe mit Kokosmilch / Rettichsalat mit Mohn Schweins Saltimbocca mit Marsalasauce Randenrisotto und Blumenkohl Marroni-Cake	Kichererbsensuppe mit Kokosmilch / Rettichsalat mit Mohn Randenrisotto mit Gemüsestroh Karamellisierten Baumnüssen Marroni-Cake
Freitag **20. November**	Käsecremesuppe / Nüsslisalat Pochierets St. Petersfischfilet* Weissweinsauce Salzkartoffeln und Kefen Himbeermousse	Käsecremesuppe / Nüsslisalat Paniertes Spiegelei Kräuterdip Salzkartoffeln und Kefen Himbeermousse
Samstag **21. November**	geröstete Brotsuppe mit Kümmel / Salat Sämige Schupfnudel-Pfanne mit Gemüse, Kräutern und Schinkenstreifen Kilchbergerschnitte	geröstete Brotsuppe mit Kümmel / Salat Sämige Schupfnudel-Pfanne mit Gemüse und Kräutern Kilchbergerschnitte
Sonntag **22. November**	Kürbiscremesuppe / Rüebli-Orangensalat Rindsgeschnetzeltes Stroganoff (Champignons, Essiggurken, Peperoni) Griessnocken und Rosenkohl Tiramisu	Kürbiscremesuppe / Rüebli-Orangensalat Kichererbsen Stroganoff (Champignons, Essiggurken, Peperoni) Griessnocken und Rosenkohl Tiramisu

Pasta-Hit	Wochen-Hit (Mo-Fr)
Pappardelle mit Marroni, Speck und Thymian Grana Padano	Geflügel-Brätchügeli mit Apfelrahmsauce Reis und Tagesgemüse

Wir verwenden vorwiegend regionale und saisonale Produkte und wenn nicht anders deklariert*, Schweizer Fleisch Fisch Westpazifik

Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Küchenfachpersonal.