



# Menuplan vom 11.09. - 17.09.2023

## Mittagessen

Name: \_\_\_\_\_

	Menu 1	Menu 2
Montag, 11.09.	Selleriecremesuppe	
	Heisser Fleischkäse Braune Senfsauce Bratkartoffeln Geschmortes Sauerkraut	Quorngeschnetzeltes nach Zürcher Art Nudeln Cherrytomaten
	Joghurtcreme mit marinierten Orangen	
Dienstag, 12.09.	Bouillon mit Eierfäden	
	Rindsgeschnetzeltes mit Portwein, Trüffel-Polenta Blumenkohl polnische Art	Penne Napoli Basilikumöl Geriebener Parmesan
	Ananas-Kiwi-Salat	
Mittwoch, 13.09.	Herbstliche Gemüsesuppe	
	Pouletschenkelroulade mit Pilzfüllung Grüne Pfeffersauce Dreifarbige Müscheli Überbackener Fenchel	Marokkanisches Kalbsragout mit Oliven, Mandeln und Pflaumen Basmatireis
	Moccacreme im Glas	
Donnerstag, 14.09.	Geröstete Knoblauchsuppe	
	Hausgemachter Hackbraten Bratenjus Rösti Gedämpfter Broccoli	Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln
	Apfelstreuselkuchen mit Zimtrahm	
Freitag, 15.09.	Neuenburger Weissweinsuppe mit Kümmelstängeli	
	Gebackene Lachsseite Tomaten-Hollandaise Mandelreis Geschmorter Blattspinat	Griechische Moussaka mit Lammhackfleisch Auberginen, Kartoffeln und Feta
	Süssmostcreme	
Samstag, 16.09.	Rindsbouillon mit Backerbsen	
	Knusprige Poulet-Ailerons BBQ Sauce Pommes frites Glasierte Karotten	Tafelspitz Meerrettichsauce Schnittlauchkartoffeln
	Fruchtsalat	
Sonntag, 17.09.	Saaner Sunntigssuppe (Geflügelcremesuppe mit Pilzen)	
	Suure Mocke Rotweinsauce Kartoffelstock Zweifarbige Bohnen mit Speck	Sautierte Maispouardenbrust Calvadosrahmsauce Griessschnitte Tomate provenzalische Art
	Caramelchöpfli mit Rahmrosette	

### Täglich

Buntes Salatbuffet  
Feine Tagessuppe



### Menu 3 Wochenhit

Bauernbratwurst  
Zwiebelsauce  
Spätzli  
Rotkraut



### Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





# Menuplan vom 11.09. - 17.09.2023

## Abendessen

Name: \_\_\_\_\_

	Menu 1
Montag, 11.09.	Kürbis-Risotto mit Parmaschinken und Steinpilzen Randensalat Brot
Dienstag, 12.09.	Haferbrei Zimtucker Zwetschgenkompott
Mittwoch, 13.09.	Chäsküechli Bunter Blattsalat
Donnerstag, 14.09.	Hausgemachte Gulaschsuppe Nussbrot
Freitag, 15.09.	Gefüllte Laugengipfel mit Ei und gebratenem Speck Rettichsalat mit Äpfeln
Samstag, 16.09.	Crêpes mit Orangen-Caramelsauce
Sonntag, 17.09.	Fleischteller mit Bauernschinken, Fleischkäse, Mostbröckli und Ei garniert Zopf

**Täglich**  
Feine Suppe

**Menu 2**  
Café complet vom Buffet



### Fleisch- und Fischdeklaration sowie Informationen zu Allergenen

#### Fleisch

Das in unserem Haus servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

- Rindfleisch: CH
- Kalbfleisch: CH
- Lammfleisch: CH, Neuseeland\*, Australien\*
- Schweinefleisch: CH
- Geflügel: CH
- Kaninchen: CH, Ungarn
- Ente: CH, Frankreich, Ungarn
- Wild: CH, Europa

#### Fisch

Freitag: Lachs (Norwegen)

#### Allergene

##### Glutenfreie Lebensmittel

Für Informationen über weitere Allergene dürfen Sie sich gerne an unser Küchenteam wenden.

\* Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.