



Menuplan vom 18.09. – 24.09.2023

Mittagessen

Name: _____

	Menu 1	Menu 2
Montag, 18.09.	Pastinakencremesuppe mit Majoran	
	Schweins-Cordon bleu Zitronenschnitt und Ketchup Petersilienkartoffeln Romanesco	Gnocchi Gorgonzolasauce Gebratene Steinpilze, Speck und Birnen Geriebener Parmesan
	Vanille-Frappé	
Dienstag, 19.09.	Kürbiscremesuppe	
	Rinds-Hacktätschli Senfrahmsauce Pilawreis Gedünsteter Lattich	Butterrösti mit Käse überbacken Spiegelei
	Kokosmakronen	
Mittwoch, 20.09.	Gemüsebouillon mit Fideli	
	Hirschentrecôte Kräftiger Preiselbeerjus Schupfnudeln Rosenkohl	Massaman Thai-Curry mit Kartoffeln, Bohnen und Ananas Jasminreis
	Fein geschnittener Fruchtsalat	
Donnerstag, 21.09.	Basler Mehlsuppe	
	Geschmortes Lammgigot Rosmarinjus Griesstriangel Ratatouille	Spareribs BBQ-Honigsauce Country Cuts Grilltomate
	Vanille-Hefeschnecke	
Freitag, 22.09.	Griessuppe mit Gemüsebrunoise	
	Paniertes Kabeljaufilet Remouladensauce Bouillonkartoffeln Rahmspinat	Truten-Saltimbocca Marsalajus Getreidereis Breite Bohnen
	Schokoladenmousse	
Samstag, 23.09.	Suppe Hausfrauenart	
	Rindssaftplätzli mit bunten Gemüsestreifen Kartoffelstock Geschmorter Lauch	Linteneintopf mit Chabis, Äpfel und Sauerrahm Schweinswürstli Senf
	Himbeer-Quarktorte	
Sonntag, 24.09.	Maiscremesuppe	
	Kalbshalsbraten Kräftige Portweinjus Kräuter-Polenta Glasierete Rüebli	Sautierte Rehschnitzel Grappajus Butterspätzli, Rotkraut Karamalisierte Marroni
	Basler Lächerlimousse	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menu 3

Wochenhit

Pouletragout
Paprika-Rahmsauce
Nudeln
Mischgemüse
(Pfälzer, Sellerie, Erbsli)



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menuplan vom 18.09. – 24.09.2023

Abendessen

Name: _____

Menu 1	
Montag, 18.09.	Lauwarme Apfelwähe mit oder ohne Schlagrahm
Dienstag, 19.09.	Minestrone Holzofenbrot
Mittwoch, 20.09.	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung Bunter Blattsalat
Donnerstag, 21.09.	Teigwarenauflauf mit Schinkenwürfel Rüebli Salat
Freitag, 22.09.	Rauchlachsteller mit Meerrettichmousse bunt garniert Buttertoast
Samstag, 23.09.	Milchreis Zimtzucker Kirschenkompott
Sonntag, 24.09.	Cervelat-Käsesalat mit Senf-Vinaigrette 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: Kabeljau (Niederland)
Rauchlachs (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.