



# Menuplan vom 13.11. – 19.11.2023

## Mittagessen

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

	Menu 1	Menu 2
Montag, 13.11.	Pilzcremesuppe mit Croûtons	
	Gebrautes Hacktäschi Salbeisauce Kartoffelstock Romanesco	Penne all`arrabbiata Parmesan
	Schoggicreme	
Dienstag, 14.11.	Petersilienwurzelcremesuppe	
	Trutenschenkelfrikassee Wildreis Grüne Bohnen	Schweinsbratwurst Zwiebelsauce Rösti Glasierte Rüebl
	Blechkuchen mit Heidelbeeren	
Mittwoch, 15.11.	Haferflockensuppe mit Gemüsewürfel	
	Heisses Rippli mit Senf Bouillonkartoffeln Sauerkraut	Ghackets mit Hörnli Apfelmus Reibkäse
	Fruchtsalat mit frischen Trauben	
Donnerstag, 16.11.	Gemüsebouillon mit Buchstaben	
	Rehschnitzel Eierschwämmli-Rahmsauce Marronispätzli Erbsli	Gekochtes Ei in leichter Kräutersauce Pilawreis Ratatouille
	Sablés	
Freitag, 17.11.	Zucchetticremesuppe	
	Gebrautes Zanderfilet Zitronen-Petersilienpesto Lyonerkartoffeln Rahmwirz	Pouletgeschnetzeltes mit Cantadousauce Breite Nudeln Kräutertomate
	Orangenmousse mit Grand Marnier	
Samstag, 18.11.	Kartoffelsuppe mit Speck	
	Kalbsrahmgulasch Ebly Broccoli mit Mandeln	Entenbrust Orangen-Rotweinsauce Kartoffelgratin Rosenkohl
	Tres Leches (Getränkter Milch Kuchen)	
Sonntag, 19.11.	Rinderkraftbrühe mit Eierfäden	
	Geschmorte Rindssaftplätzli Biersauce Herzoginkartoffeln Rotkraut	Sautiertes Lammhüftli Rosmarin-Knoblauchsauce Trüffelrisotto Pilz-Selleriegemüse
	Schwedenschnitte	

### Täglich

Buntes Salatbuffet  
Feine Tagessuppe



### Menu 3 Wochenhit

Pizza  
mit Tomatensauce, Mozzarella,  
Salami, Peperoni & Oliven



### Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





# Menuplan vom 13.11. – 19.11.2023

## Abendessen

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

Menu 1	
Montag, 13.11.	Zwetschgenwähe mit oder ohne Rahm
Dienstag, 14.11.	Bündner Gerstensuppe Wienerli Brot
Mittwoch, 15.11.	Ochsenmaulsalat garniert Peperonivinaigrette Butterbrezel
Donnerstag, 16.11.	Kirschenauflauf Vanillesauce
Freitag, 17.11.	Cannelloni mit Ricotta & Spinat Blattsalat
Samstag, 18.11.	Crêpes Apfelkompott Zimtucker
Sonntag, 19.11.	Fleischteller mit Aufschnitt, Rohschinken, Salami 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: Zander (Estland)

#### 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.