



Menuplan vom 20.11. - 26.11.2023

Mittagessen

Name: _____

	Menu 1	Menu 2
Montag, 20.11.	<p>Karotten-Ingwer-Suppe</p> <p>Riz Casimir mit Poulet und Früchten Halber Pfirsich mit Rahm Gebratene Banane</p>	<p>Chicorée im Schinkenmantel Gorgonzolasauce Nudeln</p>
	Fruchtsalat	
Dienstag, 21.11.	<p>Bouillon mit Flädli</p> <p>Paniertes Schweinsschnitzel Braune Zitronensauce Country Cuts Gedämpfter Broccoli</p>	<p>Nasigoreng (indonesisches Reisgericht) mit Quorn und Wokgemüse (Chinakohl, Shitakepilze, Peperoni)</p>
	Linzertorte	
Mittwoch, 22.11.	<p>Kohlrabipüreesuppe</p> <p>Rindsvoressen «Burgunder Art» Bramatamais Gedünsteter Mangold</p>	<p>Chässpätzli Röstzwiebeln Apfelmus</p>
	Meringues mit Waldbeeren und Rahm	
Donnerstag, 23.11.	<p>Suppe Hausfrauenart</p> <p>Sautierte Pouletbrust Hollandaise mit Tomaten Krawättli Gerösteter Kürbis</p>	<p>Vietnamesische Frühlingsrollen Süsse Chilisaucе Gurkensalat mit Sesam</p>
	Apfel-Cheesecake mit Streusel	
Freitag, 24.11.	<p>Rote Linsensuppe mit Kokosmilch</p> <p>Pochiertes Lachsfilet Proseccorahmsauce Getreidereis Gedünsteter Blattspinat</p>	<p>Hausgemachter Rindsburger mit Tomaten, Zwiebeln und Hausauce im Brioche-Bun Coleslaw-Salat</p>
	Tiramisu	
Samstag, 25.11.	<p>Kabissuppe mit Apfelmost</p> <p>Fleischkäse Gebundener Jus Spiralen Romanesco</p>	<p>Käseschnitte Birnenkompott</p>
	Himbeerschnitte	
Sonntag, 26.11.	<p>Gulaschsuppe</p> <p>Truthahnbraten mit Marronifüllung, Portweinjus Kartoffelgratin Gedämpfte Kräutertomate</p>	<p>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Butternudeln Geschmorte Bohnen</p>
	Grand-Marnier Torte	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menu 3 Wochenhit

Chicken Nuggets
Cocktailsauce
Pommes frites
Erbsli



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menuplan vom 20.11. - 26.11.2023

Abendessen

Name: _____

	Menu 1
Montag, 20.11.	Kartoffel-Lauchsuppe Wienerli Brot
Dienstag, 21.11.	Kaiserschmarrn Zwetschgenkompott
Mittwoch, 22.11.	Laugengipfel gefüllt Rührei Rauchlachs Zwiebelsprossen
Donnerstag, 23.11.	Tagliatelle Steinpilzrahmsauce Rucolasalat
Freitag, 24.11.	Chriesiwähe mit oder ohne Rahm
Samstag, 25.11.	Lasagne Bolognese Gemischter Blattsalat
Sonntag, 26.11.	Fleischteller mit Aufschnitt, Schinken, 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

Mittwoch: Lachs (Norwegen)
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.