



# Menuplan vom 07.10. – 13.10.2024

## Mittagessen

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

	Menu 1	Menu 2
Montag, 07.10.	<p>Selleriecremesuppe</p> <p>Emmentaler Brätschnitte Senfsauce Dreifarbige Müscheli Blumenkohl mit gehacktem Ei</p>	<p>Blätterteigschnecken mit Spinat-Feta-Füllung Peperonata</p>
Dienstag, 08.10.	<p>Kürbisc cremesuppe</p> <p>Schweinsvoren Kroketten Dörrbohnen mit Speck</p>	<p>Spätzli-Pfanne mit Gemüse Tomatensauce Geriebener Käse</p>
Mittwoch, 09.10.	<p>Geröstete Hafercremesuppe</p> <p>Geschmorte Rindsschulter Thymiansauce Spiralen Gedünsteter Lauch</p>	<p>Tessiner Risotto mit Steinpilzen und gebratenem Broccoli</p>
Donnerstag, 10.10.	<p>Gemüsebouillon mit Backerbsen</p> <p>Rehgeschnetztes mit Eierschwämmli Marroni-Pizokel Rosenkohl</p>	<p>Grünes Thai-Curry mit Paneer-Käse Jasminreis</p>
Freitag, 11.10.	<p>Fenchelsuppe</p> <p>Egliknusperli Tartarsauce Pommes frites Spinat mit Mandelkernen</p>	<p>Coq au vin (Poulet ragout im Rotwein gegart) Breite Nudeln Erbsen</p>
Samstag, 12.10.	<p>Rindskraftbrühe mit Gemüsewürfeli</p> <p>Geschmorter Lammgigot Leichter Kräuterjus Kartoffelgratin Gebratene Zucchini</p>	<p>Quorngeschnetztes Casimir (mit Curry und Früchten) Basmatireis</p>
Sonntag, 13.10.	<p>Parmesancremesuppe</p> <p>Niedergegarter Kalbsbraten Salbeirahmsauce Polenta Gedämpftes Mischgemüse</p>	<p>Hirschkraut Mirza Herzoginkartoffeln Rotkraut Caramelisierte Marroni</p>

### Täglich

Buntes Salatbuffet  
Feine Tagessuppe



### Menu 3 Wochenhit

Kalbsbratwurst  
Zwiebelsauce  
Rösti  
Glasierte Rüepli



### Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





# Menuplan vom 07.10. – 13.10.2024

## Abendessen

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

Menu 1	
Montag, 07.10.	Bündner Gerstensuppe Wienerli Brot
Dienstag, 08.10.	Kaiserschmarrn Zwetschgenkompott
Mittwoch, 09.10.	Szegediner Gulasch ( Eintopf mit Schweinefleisch und Sauerkraut ) Holzofenbrot
Donnerstag, 10.10.	Gefüllte Laugengipfel mit Rauchlachs Rührei Zwiebelsprossen
Freitag, 11.10.	Heisses Rippli Senf Kartoffelsalat
Samstag, 12.10.	Waffeln Warmen Kirschen Vanillerahm
Sonntag, 13.10.	Gschwellti mit Kräuterquark Bauernschinken 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

Donnerstag: Rauchlachs (Norwegen)

Freitag: Egli (Deutschland)

#### 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.