

2024	MITTAGESSEN	ABENDESSEN	WUNSCHMENÜ
Montag 18. November	Gemüsecremesuppe *** Rindfleischvogel Rotweinsauce Teigwaren & Rosenkohl *** Geburtstagsdessert	Gemüsecremesuppe *** Pikanter Griesskuchen Sonja's Rüeblisalat *** Milchkaffee	Auswahl Mittagsmenü <u>Menü 1 Fleisch</u> Hirschkraut Spätzli & Rotkraut <u>Menü 2 vegetarisch</u> Schupfnudeln Pilzsauce & Rosenkohl
Dienstag 19. November	Fenchelsuppe *** Schweinsgeschnetzeltes Thymiansauce Risotto & Broccoli *** Cheesecakecreme	Fenchelsuppe *** Rührei mit Gemüsestreifen Toastbrot Mischsalat *** Milchkaffee	
Mittwoch 20. November	Brotsuppe mit Kümmel *** Spätzli-Gemüse-Pfanne Frischer Spinat & Champignon *** Hausgemachte Muffins	Brotsuppe mit Kümmel *** Pouletsalat «Florida» Cocktailsauce & Früchte *** Milchkaffee	Auswahl Abendmenü A Kaffee komplett B Birchermüesli C Früchtequark D 2 Spiegeleier E Wienerli mit Brot F Rohschinken-Teller
Donnerstag 21. November	Tomatencremesuppe *** Lammwürfel Safranrahmsauce Bratkartoffeln & Kohlraben *** Geburtstagsdessert	Tomatencremesuppe *** Flammkuchen-Toast Mischsalat *** Milchkaffee	
Freitag 22. November	Fruchtsaft / Bouillon und Einlage *** Nudeln mit Rauchlachsstreifen Zitronensauce Gemüsebrunoise *** Süssmostcreme	Bouillon mit Einlage *** Hausgemachte Zwetschgenwähe Schlagrahm *** Milchkaffee	Abendessen Wochenhit Kalter Schweinsbraten mit grüner Sauce und Selleriesalat
Samstag 23. November	Kräutercremesuppe *** Riz Casimir Trockenreis & Früchte *** Windbeutel	Kräutercremesuppe *** Spaghetti «Carbonara» Mischsalat *** Milchkaffee	
Sonntag 24. November	Selleriecremesuppe *** Hackbraten Morchel-Rahmsauce Kartoffelstock & Vichy-Rüebl *** Geburtstagsdessert	Selleriecremesuppe *** Kalter Teller Bauernschinken & Eiersalat garniert *** Milchkaffee	

Fleisch und Fischprodukte sind schweizerischer Herkunft, anderweitiges ist gekennzeichnet.
Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an den Service.