



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 27. Oktober	Currycrèmesuppe Hackbraten Hausfrauenart an Salbeisauce Lyonerkartoffeln glasierte Kohlraben	Gefüllte Peperoni mit Steinpilzrisotto mit Käse überbacken	Back-Camembert Preiselbeerkonfi Blattsalat
Dienstag 28. Oktober	Bouillon mit Backerbsen Schweinsrahmschnitzel Cappelletti-Teigwaren Broccoli mit Mandelbutter Ananas-Minz-Salat	Linsen-Curry-Eintopf mit Süsskartoffeln und Gemüse	Gschwellte mit verschiedenem Käse und Kräuterquark
Mittwoch 29. Oktober	Pfifferlingcrèmesuppe Pouletschenkelragout an Estragonsauce Polentaschnitte gedämpfte Kefen	Röstipastetli an Pilzrahmsauce	Fleischweggen mit Saisonsalat
Donnerstag 30. Oktober	Geburtstagsmenü Bouillon mit Gemüsewürfel Rindsgeschnetzeltes an Kräutersauce Kürbisrisotto Schoggimousse mit Rahm	“Bami Goreng” Indonesische Nudelpfanne	Hörnigratin mit Schinkenwürfel
Freitag 31. Oktober	Grünerbsensuppe Geräuchtes Schweinsrippli Salzkartoffeln Dörrbohnen	Crispyburger mit Ofenkürbis und Chutney	Milchreis mit Apfel-Zimt- Kompott
Samstag 1. November	Bouillon mit Riebeli Äplermagronen mit Zwiebelschweize und Apfelmus	Spiegeleier mit Kartoffeln und Ofengemüse	Pizzaküchlein mit Nüsslisalat und gehacktem Ei
Sonntag 2. November	Broccolicrèmesuppe Schweinsfilet im Teig an Steinpilzsauce Kartoffelstock glasierte Rüebl Zitronencake		Heisser Schüblig mit Senf und Ruchbrot

Zum Mittagsmenü steht täglich ein Salatbuffet zur Verfügung

Falls nichts anderes deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.
Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene.