



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 5. Oktober	Bouillon mit Griessnocken Rindsgeschnetzeltes an Paprikasauce Krawättli-Teigwaren Gedämpfter Rosenkohl	Gelbes Indisches Curry mit Reis und Gemüse-Samosa	Russischer Salat mit Salami, Ei und Ruchbrot
Dienstag 6. Oktober	Selleriecrèmesuppe Schweinsvossen Polenta Gelbe Butterbohnen Pistazienmousse	Vegi-Knusperstäbchen Kartoffelgratin Tagesgemüse	Cervelatsalat garniert Tessinerbrot
Mittwoch 7. Oktober	Broccolicrèmesuppe Siedfleisch an Meerrettichsauce Salzkartoffeln Geschmorter Weisskabis	Brioche-Brötli mit Pulled Geschnetzeltem (Erbsenbasis) an Barbecuesauce	Toast "Williams" mit Raclettekäse und Birnenschnitz
Donnerstag 8. Oktober	Bouillon mit Riebeli Poulet-Cordon-bleu Soufflé-Kartoffeln Gedämpfte Zucchini Marroni-Rahmschnitte	Spaghetti "Napoli" Reibkäse Gemischter Salat	Fotzelschnitte mit Apfelmus
Freitag 9. Oktober	Gemüsecrèmesuppe Gebratene Lachswürfel (NO) mit Kürbisrisotto an Dill-Rahmsauce	Weisse Bohnen an Tomatensauce mit Nudeln und Spiegelei	Pot-au-feu (Eintopf mit Gemüse, Fleisch und Kartoffeln)
Samstag 10. Oktober	Bouillon mit Backerbsen Kalbshacksteak Café de Paris Tagliatelle Ofentomate "Provençale"	Gebackener Camembert mit Preiselbeerkonfi und Salat	Birchermüesli mit Waldbeeren und Weggli
Sonntag 11. Oktober	Geburtstagsmenü Tomatencrèmesuppe Aprikosenbraten Kartoffelstock Erbsli mit Rüebli Gebrannte Crème		Käseküchlein mit Nüsslisalat, Ei und Speckwürfel

Zum Mittagsmenü steht täglich ein Salatbuffet zur Verfügung.

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