



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 10. November	Gemüsecrèmesuppe Rindsvoressen an Brasatosauce Tagliatelle-Teigwaren Gedämpfter Fenchel	Vegi-Bällchen an Kräutersauce Country-Cuts Blumenkohl	Birchermüesli mit Waldbeeren
Dienstag 11. November	Bouillon mit Einlage Emmentaler Brätschnitzel Kartoffelstock Gelbe Butterbohnen Panna Cotta mit Himbeeren	Polenta an Gorgonzolasauce mit Trockentomaten	Kartoffel-Lauch-Eintopf mit Wienerli
Mittwoch 12. November	Blumenkohlcrèmesuppe Siedfleisch mit Saucisson Meerrettichsauce Rosmarinkartoffeln Sauerkraut	Gemüse-Frikadellen mit Steinpilzrisotto	Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott
Donnerstag 13. November	Minestrone Pouletbrust an Curry-Kokos-Sauce Spiralen-Teigwaren Ananas mit gebratener Banane Blätterteigcornet mit Vanillecrème	Gefüllte Pfannkuchen mit Spinat und Ricotta an Sauce Mornay	Pizza-Toast mit Mozzarellakäse und Salami
Freitag 14. November	Lauchcrèmesuppe Schlemmerfilet Bordelaise Petersilien-Kartoffeln mit Gemüsestreifen	Toast «Hawaii» mit Raclettekäse und Ananas	Spaghetti „Napoli“ Parmesan
Samstag 15. November	Bouillon mit Buchstaben Trutenpiccata (FR) Weissweinsrisotto Broccoliröschen	Rösti-Tartelettes mit Käsefüllung Spiegelei Broccoli	Blumenkohl-Käse- Medaillon mit Lollo Salat
Sonntag 16. November	Gerstensuppe Kalbsvoressen „Wiener Art“ Krawättli-Teigwaren Geschmortes Rotkraut mit Marroni Apfel-Blechkuchen		Siedfleischsalat mit Kräuter-Vinaigrette 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.