



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 24. November	Steinpilzcrèmesuppe Gebratene Pouletbrust an Limonensauce Nudeln Romanesco	Eier-Frittata mit Cherrytomaten und Rucola	Griessschnitte mit Zwetschgenkompott
Dienstag 25. November	Bouillon mit Buchstaben Cervelatgulasch Tomatenrisotto Gedämpfte Bohnen Schoggicrème	Gemüseteller mit Salzkartoffeln	Bündner Gerstensuppe mit Wienerli Tischbrötli
Mittwoch 26. November	Gemüsesuppe Gebratenes Pariser Schnitzel vom Nierstück Spaghetti an Tomatensauce Gedämpfter Rosenkohl	Mediterranes Tomatenragout mit Vegi-Geschnetzeltem	Russischer Salat mit Salami und Ei Ruchbrot
Donnerstag 27. November	Bouillon nach Bauernart Rindssaftplätzli an Brasatosauce Pommes Frites Blumenkohl-Röschen Bayrische Crème mit Himbeeren	Bohnen- Süsskartoffel- Chili Eintopf	Toast „Williams“ mit Birne und Raclette Käse
Freitag 28. November	Currycrèmesuppe Gebratene Dorade (TK) an Buttersauce Petersilienkartoffeln Ofengemüse	Hausgemachter Zwiebel-Käsekuchen	Birchermüesli mit Waldbeeren Weggli
Samstag 29. November	Bouillon mit Flädli Äplermagronen mit Zwiebelschweitz, Alpkäse und Apfelmus	Champignons-Schnitte mit kleinem gemischtem Salat	Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch an Béchamelsauce
Sonntag 30. November	Geburtstagsmenü Tomatencrèmesuppe Kalbsbraten an Honig- Senfsauce Kartoffel-Kroketten Saisongemüse Schwarzwälderschnitte		Schinkengipfeli mit gemischtem Salat

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.