



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 2. November	Pastinakencrèmesuppe Trutenpiccata (FR) Steinpilzrisotto Gedämpfte Zucchini	“Bami Goreng” Nudelgericht mit asiatischem Gemüse	Apfelrösti mit Vanillecrème
Dienstag 3. November	Bouillon mit Einlage Rindsgeschnetzeltes “Stroganoff” Country-Cuts-Kartoffeln gelbe Butterbohnen Glacé mit Rahm	Gefüllte Peperoni mit Reis, Zucchini, Auberginenwürfel und Fetakäse	Kürbistortelli mit Reibkäse und Apfelmus
Mittwoch 4. November	Gemüsesuppe Schweinssteak “Walliser Art” mit Tomatenscheiben und Raclettekäse belegt Spiralen-Teigwaren	Eblysotto mit Safran Gemüse und Pilzen Reibkäse	Birchermüesli und Weggli
Donnerstag 5. November	Bouillon mit Eierstich Riz Casimir (Pouletfleisch) mit verschiedenen Früchten garniert Mandelchöpfli	Gefüllte Wraps “Mexikanische Art”	Kartoffel-Gnocchi an Peperonatasauce
Freitag 6. November	Tomatencrèmesuppe Forellen-Knusperli an Remouladensauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Käseküchlein mit Nüsslisalat und Ei	Eierbrötli garniert
Samstag 7. November	Bouillon mit Backerbsen Spaghetti “Carbonara” (Bratspeck, Ei und Rahm)	Couscous-Pfanne mit Gemüse	Griessschnitte mit warmen Zwetschgen
Sonntag 8. November	Kornsuppe Rindssauerbraten an Brasatosauce Nudeln Geschmortes Rotkraut Hausgemachte Brownie		Lyoner-Käsesalat mit Ruchbrot

Zum Mittagmenü 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.