



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
<b>Montag</b> 18. November	Blumenkohlsuppe Rindsgeschnetzeltes an Paprikasauce Bratkartoffeln Romanesco	Tagliatelle an Gemüserahmsauce Parmesan	Panierter Camembert- Käse mit Preiselbeeren Nüsslisalat und Ei
<b>Dienstag</b> 19. November	Bouillon mit Eierstich Trutenpiccata (FR), Weissweinsrisotto Gedämpfte Tomate Coupe Dänemark	Käseschnitte mit Gurken und Zwiebeln	Lyonersalat garniert Ruchbrot
<b>Mittwoch</b> 20. November	Wirzcrèmesuppe Poulet-Cordon-bleu Pommes Frites zweierlei Rüeblen	Couscous Gemüse-Kartoffel- Pfanne	Fotzelschnitte mit Apfelmus
<b>Donnerstag</b> 21. November	Bouillon mit Buchstaben Kaninchenragout (UN) an Senfrahmsauce Nudeln Blumenkohl Polnischer Art Mini Muffins	“Bami Goreng” Indonesisches Nudelgericht	Gschwellti Kartoffeln mit verschiedenem Käse und Kräuterquark
<b>Freitag</b> 22. November	Geburtstagsmenu Gemüsecrèmesuppe Kalbsgeschnetzeltes an Cognacsauce Kartoffelstock Ratatouille Gemüse Schwedenschnitte	Kürbisrisotto mit Blumenkohl- Käsemedaillon	Gebackene Apfelkrapfen an Vanillesauce
<b>Samstag</b> 23. November	Bouillon mit Backerbsen Rindshamburger an Barbecue-Sauce Dauphine-Kartoffeln Kohlrabistübchen	Käseküchlein mit Kopfsalat und Ei	Bündner Gerstensuppe mit Wienerli und Brot
<b>Sonntag</b> 24. November	Tomatencrèmesuppe Schweinsschulterbraten an Morchelsauce Krawättli Teigwaren Gelbe Butterbohnen Caramelköpfler mit Rahm		Gebackene Fleischwegge mit Wintersalat

Zum Mittagmenü 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.