

MITTAGESSEN

2023	Menu 1		Menu 2	
Montag 18.9	Kürbiscremesuppe Rindsgeschnetzeltes Mexicaine Trockenreis Randen & Blattsalat Schoggimousse		Kürbiscremesuppe Lauchwähe Gemischter Salat Schoggimousse	
Dienstag 19.9	Kichererbsenpüreesuppe Panierte Schweinsschnitzel Pommes Frites Romanesco Salat Saisonfrucht		Kichererbsenpüreesuppe Gemüselasagne Gemischter Salat Saisonfrucht	
Mittwoch 20.9	Suppe Bauernart Hirschkraut* Spätzli Rotkraut mit Marroni Salat Zwetschgencreme		Suppe Bauernart Pilzkrapfen auf Kerbelsauce Gemischter Salat Zwetschgencreme	
Donnerstag 21.9	Geröstete Griesssuppe Kalbsvossen Nudeln Broccoli Salat Suchard Banane		Geröstete Griesssuppe Linseneintopf mit Kartoffeln und Gemüse Salat Suchard Banane	
Freitag 22.9	Mandelcremesuppe Pangasiusfilet* Dillsauce, Salzkartoffeln Gedämpfte Tomate Salat Joghurtköpfler mit Himbeeren		Mandelcremesuppe Kaninchenragout* Hirsotto Gedämpfte Tomate Salat Joghurtköpfler mit Himbeeren	
Samstag 23.9	Gemüsecremesuppe Brätkugeli Kräwattli Bohnen Salat Savarin mit Früchten		Gemüsecremesuppe Tofugeschnetzeltes Kräwattli Bohnen Salat Savarin mit Früchten	
Sonntag 24.9	Bouillon mit Fideli Hirschenterte Preiselbeersauce Kartoffelgratin Rüebli, Salat Marronimousse		Bouillon mit Fideli Randenküchlein Preiselbeersauce Kartoffelgratin Rüebli, Salat Marronimousse	

Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Fleisch, andere Herkunft wird im Menuplan deklariert

*Hirschkraut Deutschland, *Pangasius Vietnam, *Kaninchen Ungarn