

CAFETERIA Woche MITTAGESSEN

40

| 2021 | Menu 1 | | Menu 2 | |
|--------------------|--|--|--|--|
| Montag 4.10 | Tomatencremesuppe Kalbssaltimbocca, Jus Risotto Erbsli und Rüepli Salat Rotweinzwetschgen mit Zimtschaum | | Tomatencremesuppe Vegetarische Capuns Gemischter Salat Rotweinzwetschgen mit Zimtschaum | |
| Dienstag 5.10 | Linsenpüreesuppe Siedfleisch Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln Bohnen Saisonfrucht | | Linsenpüreesuppe Gemüseteller mit Spinat Salat Saisonfrucht | |
| Mittwoch 6.10 | Kartoffelpüreesuppe Entenbrust* an Portweinsauce Schupfnudeln, Broccoli Salat Aprikosenkuchen | | Kartoffelpüreesuppe Bohneneintopf mit Pilzen Hirsotto Gemischter Salat Aprikosenkuchen | |
| Donnerstag 7.10 | Randencremesuppe Rehgeschnetzelt mit Eierschwämmli Spätzli, Wirsing Salat Glace | | Randencremesuppe Pastetli mit Quorn- Gemüsefüllung Gemischter Salat Glace | |
| Freitag 8.10 | Fenchel-Currycremesuppe gebratenes Saiblingfilet Mandelbutter Salzkartoffeln Gurkengemüse, Salat Savarin mit Früchten | | Fenchel-Currycremesuppe Szegediner Gulasch (Schweinsgulasch mit Sauerkraut) Salzkartoffeln Salat Savarin mit Früchten | |
| Samstag 9.10 | Blumenkohlpüreesuppe weisses Trutenvoressen Spinatnudeln Kürbisgemüse Salat Gebrannte Creme | | | |
| Sonntag 10.10 | Bouillon mit Käseschnittchen Kalbsbraten, Rosmarinjus Kartoffelstock Mischgemüse Blattsalat Windbeutel mit Rahm | | | |

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

* Frankreich