

Menüplan vom 14.09.-20.09.2020

Abendessen

Montag, 14. September 2020

Salatbuffet / Knoblauchcremesuppe
Kaninchenragout Tessiner Art
Kartoffelstock
Grüne Bohnen

Birnenbrot
mit Fruchtjoghurt

Dienstag, 15. September 2020

Salatbuffet / Kartoffelcremesuppe
Trutenschnitzel im Kokosmantel
Basmatireis
Warme Früchte

Waldpilze
an Rahmsauce
auf Toastbrot

Mittwoch, 16. September 2020

Salatbuffet / Zitronengrascresmesuppe
Jägerscervelat mit Salbeisauce
Krawättli
Erbsen

Schinkenteller
mit Hüttenkäse

Dessert: Schwarzwälderschnitte

Diät: Schwarzwälderschnitte

Donnerstag, 17. September 2020

Salatbuffet / Broccolicresmesuppe
Pouletpfanne mit Nudeln
und Gemüse

Rührei mit Speck
und Schnittsalat

Freitag, 18. September 2020

Salatbuffet / Griessuppe
Fischstäbchen mit Mayonnaise
Salzkartoffeln
Blattspinat

Wienerli im Teig
Schnittsalat

Dessert: Gebrannte Creme mit Rahm

Diät: Gebrannte Creme

Samstag, 19. September 2020

Salatbuffet / Karottencremesuppe
Rindsgeschnetzeltes mit Paprikasauce
Müschi
Zucchettiragout

Apfelkuchen
mit Rahm

Sonntag, 20. September 2020

Salatbuffet / Bouillon mit Croutons
Hirschkraut Jäger Art
Spätzli
Rotkraut und Marroni

Fleischteller Spezial
Brot

Dessert: Zwetschgenplunder

Diät: Zwetschgenplunder

Änderungen vorbehalten! Wir verwenden fast ausschliesslich Schweizer Fleisch, Geflügel, Fisch! Ausnahmen: Salami, Mortadella (IT) / Wild (DE/NZ) / Kaninchen, Truten (HU) / Zander (EU - Wildfang) Forelle (Uri) / Lachs (NO) / Fischstäbchen (Pazifik - Schleppnetz). Abweichungen werden direkt im Menüplan vermerkt. Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte in der Cafeteria nach.