

Menüplan vom 23.11.-29.11.2020

Montag, 23. November 2020

Griesssuppe
Kaninchenragout Tessiner Art
Kartoffelstock
Rote Peperoni

Dienstag, 24. November 2020

Knoblauchcremesuppe
Jägerscervelat mit Salbeisauce
Bratkartoffeln
Schwarzwurzeln

Mittwoch, 25. November 2020

Erbsencremesuppe
Spaghetti Bolognese
Kohlraben mit Kräuter

Dessert: Tiramisu

Diät: Tiramisu

Donnerstag, 26. November 2020

Steinpilzcremesuppe
Siedwurst auf Safranrisotto
Romanesko

Freitag, 27. November 2020

Zucchetticremesuppe
Fischstäbchen mit Mayonnaise
Salzkartoffeln
Blattspinat

Dessert: Mangocreme mit Rahm

Diät: Mangocreme

Samstag, 28. November 2020

Kräutercremesuppe
Pouletgeschneitzertes mit Currysauce
Trockenreis
Warme Früchte

Sonntag, 29. November 2020

Tomatencremesuppe
Hirschbraten Jäger Art
Spätzli
Rotkraut und Birne

Dessert: Zitronenroulade

Diät: Zitronenroulade

Abendessen

Heidelbeerkuchen
mit Rahm

Spargelbrötli
garniert

Pouletknusperli
mit Cocktailsauce
Salat

Lyonerteller
mit Karottensalat

Götterspeise mit
Zwetschgenkompott

Rührei
mit Speck
Brot

Wienerli im Teig
mit Salat

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.