

Woche 38	MITTAGESSEN	
	Tagesmenü	Vegetarisches Menü
	Kürbiscremesuppe mit Curry	Kürbiscremesuppe mit Curry
	Pouletoberschenkel mit Jus	Gemüseschnitzel
Montag	Schwingerhörnli	Schwingerhörnli
14. Sep	Mischgemüse	Mischgemüse
2020	Salat	Salat
	Frische Früchte	Frische Früchte
	Gelberbsencremesuppe	Gelberbsencremesuppe
Dienstag	Rippli mit Speck	Gemüsewähe mit
15. Sep	Bouillonkartoffeln	Salaten garniert
2020	Sauerkraut	Odiaten garmert
	Salat	
	Frische Früchte	Frische Früchte
	Karottencremesuppe	Karottencremesuppe
Mittwoch	Hirschpfeffer (EU) mit Speck und Croutons	Käsespätzli mit
16. Sep	Spätzli	Gemüse und Champignons
2020	Rotkraut mit Marroni	Jemuse und Shampighons
2020	Salat	Salat
	Frische Früchte	Frische Früchte
	Herbstliche Gemüsecremesuppe	Herbstliche Gemüsecremesuppe
Donnerstag	Fleischkäse mit Jus	Quornsticks
17. Sep	Country cuts	Country cuts
2020	Erbsli und Mais	Erbsli und Mais
	Salat	Salat
	Schwarzwälderschnitte	Schwarzwälderschnitte
	Minestrone	Minestrone
Freitag	Zanderknusperli (DE) mit Tartarsauce	Pochiertes Ei auf
18. Sep	Salzkartoffeln	Blattspinat
2020	Blattspinat mit Pinien	mit Salzkartoffeln
	Salat	Salat
	Frische Früchte	Frische Früchte
	Bouillon mit Backerbsen	Bouillon mit Backerbsen
Samstag	Kalbsbraten mit Thymiansauce	Tofuschnitzel mit Thymiansauce
19. Sep	Kartoffelgratin	Kartoffelgratin
2020	Glasierte Rüebli	Glasierte Rüebli
	Salat	Salat
	Frische Früchte	Frische Früchte
	Champignoncremesuppe	Champignoncremesuppe
Sonntag	Schweinsrahmschnitzel	Quornsragout an Rahmsauce
20. Sep	Nudeln	Nudeln
2020	Kohlrabigemüse mit Kräutern	Kohlrabigemüse mit Kräutern
	Salat	Salat
	Vermicelles mit Merinques und Rahm	Vermicelles mit Merinques und Rahm

WOCHENHIT MITTAG (Montag bis Freitag)

Suppe / Salat

--

Älplermaggronen mit Röstzwiebeln Apfelmus Früchte

Sofern nichts anderes vermerkt ist, servieren wir Ihnen nur Schweizer Fleisch.

Menüänderungen bleiben vorbehalten. Über allergene Inhaltsstoffe in den einzelnen Lebensmitteln informiert Sie auf Anfrage eine fachkundige Person aus der Küche.