


KW 37 Menüplan vom 09. bis 15. September 2019

<p>Montag 09. September</p>	<p>Zucchettisuppe / Salat Jägerschnitzel* Teigwaren Fenchel gratiniert Frucht</p>	<p>Belegte Brötli (Thon, Schinken, Salami, Ei)</p>
<p>Dienstag 10. September</p>	<p>Tomatensuppe / Salat Fleischkügel mit Pilzen an Rahmsauce Reis mit Erbsen Weisses Schokoladenmousse</p>	<p>Kürbissuppe mit Wienerli und Brot</p>
<p>Mittwoch 11. September</p>	<p>Bouillon mit Gemüsestreifen Salat Rindsleber an Portweinsauce Butterrösti Ofentomate Frucht</p>	<p>Russischem Salat garniert mit Ei Aufschnitt</p>
<p>Donnerstag 12. September</p>	<p>Griesssuppe / Saft Truthahngeschnetztes Stroganoff Hausgemachte Spätzli Lattich geschmort Zitronencake</p>	<p>Omelette mit Zimtzucker Apfelmus</p>
<p>Freitag 13. September</p>	<p>Gemüsecremesuppe / Salat Pangasius Filet paniert Tartarsauce Salzkartoffeln Zucchini gebraten Frucht</p>	<p>Toast Hawaii Salat / Kompott</p>
<p>Samstag 14. September</p>	<p>Selleriesuppe / Salat Spaghetti Carbonara* Parmesan Frucht</p>	<p>Haferbrei mit Aprikosenkompott</p>
<p>Sonntag 15. September</p>	<p>Bouillon mit Einlage / Salat Schweinsbraten mit Dörrfrüchten Kartoffelstock Schwartzwurzeln mit Kräutern Brönnti Creme</p>	<p>Betttag:  Zwetschkuchen mit Schlagrahm</p>

* mit Schweinefleisch

Wir sind verpflichtet, Sie darauf hinzuweisen, dass in unseren Speisen und Gerichten folgende allergischen Stoffe enthalten sein können: Gluten/Milch/Ei/Soja/Sesamsamen/Nüsse/Sellerie/Senf/Erdnuss/Krustentiere/Weichtiere/Sulfite/Schwefel/Fisch. Zusätzliche Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen in der Tagesverantwortung.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch! Ausnahmen sind vermerkt.