

TAG	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
<b>MO</b> 14.10	Salatbuffet / Randensuppe * Kalbs-Pojarski an Thymianjus (CH) Risolee-Kartoffeln Wirsing * Zitronen-Cake	Salatbuffet / Randensuppe * Mediterrane Gemüse-Wähe frisch aus dem Ofen Bunter Blattsalat * Zitronen-Cake	Heisser Fleischkäse (CH) frisch aus dem Ofen serviert mit Kartoffel- und Rüebli-salat
<b>DI</b> 15.10	Salatbuffet / Kräuter-Cremesuppe * Schweins-Geschnetzeltes indische Art (CH) an Currysauce mit Früchten serviert im Reising * Caramelköpfl	Salatbuffet / Kräuter-Cremesuppe * Quorn-Früchtecurry indische Art serviert im Reising * Caramelköpfl	Hausgemachte Käsewähe frisch aus dem Ofen serviert mit Blattsalat oder Pfirsich-Kompott
<b>MI</b> 16.10	Salatbuffet / Reiscrème-Suppe * Truthahn-Piccata an Tomatenjus (CH) Spaghetti Zucchetti provenzialisches Art * Vermicelles mit Rahm	Salatbuffet / Reiscrème-Suppe * Spaghetti Napoli an Tomatensauce mit frischen Kräutern * Vermicelles mit Rahm	Lauwarmer Zwetschgen-Knödel serviert mit Zimt-Brösel und Vanillesauce
<b>DO</b> 17.10	Salatbuffet / Kartoffel-Cremesuppe * Hirsch-Geschnetzeltes mit Trauben (EU) Sautierte Schupfnudeln Geschmortes Apfel-Rotkraut * Stracciatella-Mousse	Salatbuffet / Kartoffel-Cremesuppe * Tofu- Geschnetzeltes Sautierte Schupfnudeln Geschmortes Apfel-Rotkraut * Stracciatella-Mousse	Königin-Pastetchen (CH) gefüllt mit Kalbfleisch Bratkügel und Schinken an feiner Rahmsauce Blattsalat oder Birnenmus
<b>FR</b> 18.10	Salatbuffet / Tomaten-Cremesuppe * Sautiertes Pangasiusfilet (VN) Dampfkartoffeln Pack Choi * Pfirsich Melba im Weckglas	Salatbuffet / Tomaten-Cremesuppe * Pochiertes Ei mit Senfsauce serviert auf Pack Choi Dampfkartoffeln * Pfirsich Melba im Weckglas	Penne all' amatriciana an Tomatensauce mit Speck (CH) und frischem Basilikum Italienischer Salat / Kompott
<b>SA</b> 19.10	Salatbuffet / Kresse-Suppe * Hacksteak an Rahmsauce (CH) Spinat-Spätzli an Butter Gelbe Randen * Basler Lächerli Mousse	Salatbuffet / Kresse-Suppe * Äpler Spätzli-Pfanne mit Zwiebeln und Kartoffeln gratinert mit Reibkäse * Basler Lächerli Mousse	Café complet mit Aufschnitt (CH) Käse, Butter, Konfitüre und Fruchtgarnitur
<b>SO</b> 20.10	Salatbuffet / Bouillon mit Backerbsen * Rinds-Sauerbraten an Balsamico-sauce (CH) Hausgemachte Semmel-Knödel Glasierte Rübli * Tiramisu	Salatbuffet / Gemüse-Bouillon * Hausgemachte Semmel-Knödel serviert auf Eierschwämmchen-Ragout * Tiramisu	Geräucherte Trutenbrust (CH) garniert mit Radieschen und Gemüsesülze
<b>WOCHENHIT VON MO BIS FR</b>		<b>ABENDESSEN ALTERNATIVEN</b>	
Salatbuffet / Tagessuppe * Bayrische Weiss-Würst (CH) aus dem Sud frisch gebackenem Brezel und süssem Senf * Tagesdessert		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Café complet (CH)</li> <li>2. Hausgemachte Fruchtwähe (Apfel, Zwetschgen und Aprikosen)</li> <li>3. Birchermüesli mit frischen Früchten und Beeren</li> <li>4. Schweizer Wurst-Käsesalat (CH)</li> <li>5. Gehacktes mit Hörnli</li> <li>6. Kürbissuppe mit Wienerli (CH)</li> <li>7. Kartoffelrösti gratiniert mit Speck und Käse (CH)</li> </ol>	

BEI FRAGEN ZU ALLERGIEN, WENDEN SIE SICH AN DAS SERVICE-PERSONAL

#### Herkunfts Deklaration

Fleisch: Schweiz, ansonsten deklariert  
Poulet: Schweiz, ansonsten deklariert

Fisch: (Kürzel) Interesse an Herkunft, Fangzone und Fangart, verlangen Sie bitte beim Servicepersonal die  
Deklarationskarte, ebenso bei Allergenen.