

TAG	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
MO 11.10.	Mischsalat / Kartoffelsuppe * Kaninchen-Schenkelragout Tomaten-Couscous Bayrischer Weisskohl * Zwetschgenstreusel	Mischsalat / Kartoffelsuppe * Gemüse-Ragout serviert im Couscous-Ring * Zwetschgenstreusel	Hausgemachter Wurst-Weggen bunter Blattsalat oder Pfirsichkompott
DI 12.10. Raclette Abend Demenz	Tomatensalat / Pastinakensuppe * Blut und Leberwurst serviert mit geschwitzten Zwiebeln Kartoffelstock / Sauerkraut * Maracuja-Creme	Tomatensalat / Pastinakensuppe * Husgmacht Kürbis-Kartoffelwähe frisch aus dem Ofen * Maracuja-Creme	Poulet-Salat Florida an rassistiger Cocktail-Sauce mit verschiedenen Früchten serviert auf Blattsalat
MI 13.10. Raclette Abend Pflege	Mischsalat / Hafercreme-Suppe * Saltimbocca alla romana Safran-Risotto Blattspinat mit Pinienkernen * Vermicelles-Cake	Mischsalat / Hafercreme-Suppe * Safran-Risotto mit verschiedenem Gemüse und geriebenem Käse * Vermicelles-Cake	Kartoffel-Lauchsuppe mit Wienerli und frischen Kräutern
DO 14.10. Raclette Abend Haus 1	Gurkensalat / Curry-Ingwersuppe * Kalbs-Adrio an Rosmarinjus Polenta mit Mascarpone grüne Bohnen * Griess-Köpfli mit Fruchtsauce	Gurkensalat / Curry-Ingwersuppe * Tofu-Medaillon Polenta mit Mascarpone grüne Bohnen * Griess-Köpfli mit Fruchtsauce	Rösti-Pastetchen gefüllt mit Champignon-Ragout Saisonsalat oder Fruchtkompott
FR 15.10.	Mischsalat / Ruculacreme-Suppe * Gebratenes Lachs-Steak an Zitronenjus (N) Wildreisschnitte gedünstetes Gurkengemüse * Rote Grütze mit Vanillesauce	Mischsalat / Ruculacreme-Suppe * Paniertes Sellerie-Schnitzel Wildreisschnitte gedünstetes Gurkengemüse * Rote Grütze mit Vanillesauce	Wurst-Käsesalat nach Schweizer Art reich garniert
SA 16.10.	Rettichsalat / Gemüse-Cremesuppe * Schweinhals-Braten an Rotweinsauce Bandnudeln Herbstgemüse aus dem Garten * Catalanische Creme	Rettichsalat / Gemüse-Cremesuppe * Gemüse-Lasagne frisch aus dem Ofen bunter Blattsalat * Catalanische Creme	Russisches Ei garniert mit Salami Tomaten, Essiggurke und Maiskölbchen
SO 17.10.	Mischsalat / Bouillon mit Rindfleisch * Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes Kartoffel-Rösti gedämpfter Brokkoli * Zweierlei Schokoladenmousse	Mischsalat / Gemüse-Bouillon * Soja-Geschnetzeltes Zürcher Art Kartoffel-Rösti gedämpfter Brokkoli * Zweierlei Schokoladenmousse	Kleiner Käse-Teller garniert mit Radieschen Birnbrot, Nüssen und Trauben
WOCHENHIT VON MO BIS FR		ABENDESSEN ALTERNATIVEN	
Salatbuffet / Tagessuppe * Husgmacht Lothringer Zwiebel-Speckwähe frisch aus dem Ofen bunter Blattsalat * Tagesdessert		<ol style="list-style-type: none"> 1. Café Complet 2. Hausgemachte Fruchtwähe (Apfel, Zwetschgen und Aprikosen) 3. Birchermüesli mit frischen Früchten und Beeren 4. Schweizer Wurst-Käsesalat 5. Eieromelette mit Schinken und Kräutern 6. Kürbiscremesuppe mit Wienerli 7. Blätterteig-Pastetchen mit Waldpilzfüllung 	

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 Allergien.