

TAG	MENÜ 1	MENÜ 2	ABENDESSEN
<b>MO</b> 06.10.	Blattsalat/Minestrone * Pochierte Pouletbrust an Rosmarinsauce Teigwaren und Zucchetti * Vermicelle mit Meringue	Blattsalat/Minestrone * Cremige Teigwarenpfanne mit Gemüse * Vermicelle mit Meringue	Apfelstrudel mit Vanillesauce
<b>DI</b> 07.10.	Peperonissalat/Brottsuppe a.g.l.m * Schweinebraten an Zwetschgensauce Bramata und Saisongemüse * Amaretti	Peperonissalat/Brottsuppe a.g.l.m * Sojabraten an Zwetschgensauce Bramata und Saisongemüse * Amaretti	Leberwurst-Teller garniert
<b>MI</b> 08.10.	Blattsalat/Wirz-Cremesuppe * Vegi Cordon-Bleu mit Zitrone Pommes frites und Rüebl * Dessert Surprise	Blattsalat/Wirz-Cremesuppe * Vegi Cordon-Bleu mit Zitrone Pommes frites und Rüebl * Dessert Surprise	Gefüllte Teigwaren mit Kräutersauce
<b>DO</b> 09.10.	Nüsslissalat mit Ei/Spinat-Cremesuppe * Siedfleisch mit Meerrettichsauce Salzkartoffeln und Bouillongemüse * Pralinen Mousse	Nüsslissalat mit Ei/Spinat-Cremesuppe * Gratinierter Capuns in Bechamelsauce * Pralinen Mousse	Gschwelti mit Hart,-Weichkäse
<b>FR</b> 10.10.	Saisonsalat/Gemüse-Cremesuppe * Gebratener Doradenfilet (NOR) an Kräutersauce Pilawreis und Broccoli * Schoggipudding mit Rahm	Saisonsalat/Gemüse-Cremesuppe * Gebratenes Tofuplätzli an Kräutersauce Pilawreis und Broccoli * Schoggipudding mit Rahm	Quiche Lorraine Blattsalat
<b>SA</b> 11.10.	Rettichsalat/Kappeler Milchsuppe * Hirschragout "Förster Art" Quarkspätzli und Rotkraut * Zitronencake mit Rahm	Rettichsalat/Kappeler Milchsuppe * Sojaragout "Förster Art" Quarkspätzli und Rotkraut * Zitronencake mit Rahm	Schweinswürstli mit Senf Kartoffelsalat
<b>SO</b> 12.10.	Blattsalat/Bouillon mit Backerbsen * Rindsroularde mit eigener Sauce Kartoffelstampf und Lattich * Apfel-Streusselschnitte	Blattsalat/Bouillon mit Backerbsen * Vegi Meatballs in dunkler Sauce Kartoffelstampf und Lattich * Apfel-Streusselschnitte	Abendbuffet mit Rohschinken ab 17.30 Uhr - 19.00 Uhr
<b>WOCHENHIT VON MONTAG BIS FREITAG</b>		<b>ESSEN ALTERNATIVEN MONTAG - SAMSTAG</b>	
Tagessalat / Tagessuppe * Croque Monsieur *dahay* gratiniert * Tagesdessert		1. Fruchtwähe 2. Hausgemachtes Birchermüesli 3. Wurst-Käsesalat garniert 4. Eieromlette garniert 5. Käsewähe	

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

#### Deklaration Herkunft

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

Brot: Schweiz, ansonsten deklariert  
Fisch: (Kürzel) / Bei Interesse an Herkunft, Fangzone und Fangart,  
verlangen Sie bitte beim Servicepersonal die Deklarationskarte