

TAG	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
MO 12.10.	Maissalat / Randensuppe * Kalbs-Pojarski an Thymianjus Risolee-Kartoffeln Wirsing * Zitronen-Cake	Maissalat / Randensuppe * Mediterrane Gemüse-Wähe frisch aus dem Ofen bunter Blattsalat * Zitronen-Cake	Heisser Fleischkäse frisch aus dem Ofen serviert mit Kartoffel- und Rüebli-salat
DI 13.10.	Mischsalat / Kräutersuppe * Schweins-Geschnetzeltes Indische Art an Currysauce mit Früchten serviert im Reising * Caramelköppli	Mischsalat / Kräutersuppe * Quorn-Früchtecurry Indische Art serviert im Reising * Caramelköppli	Hausgemachte Käsewähe frisch aus dem Ofen serviert mit Blattsalat oder Pflirsich-Kompott
MI 14.10.	Randensalat / Reiscrème-Suppe * Truthahn-Piccata an Tomatenjus Spaghetti Zucchetti provenzialisches Art * Stracciatella-Mousse	Randensalat / Reiscrème-Suppe * Spaghetti Napoli an Tomatensauce mit Oliven und frischen Kräutern * Stracciatella-Mousse	Frisch gebackener Apfelstrudel serviert mit Vanillesauce
DO 15.10.	Mischsalat / Kartoffelsuppe * Hirsch-Geschnetzeltes mit Trauben (EU) sautierte Schupfnudeln geschmortes Apfel-Rotkraut * Vermicelles mit Rahm	Mischsalat / Kartoffelsuppe * Tofu- Geschnetzeltes sautierte Schupfnudeln geschmortes Apfel-Rotkraut * Vermicelles mit Rahm	Königin-Pastetchen gefüllt mit Kalbfleisch Bratkügel und Schinken an feiner Rahmsauce Blattsalat oder Birnenmus
FR 16.10.	Kürbissalat / Tomatensuppe * Sautiertes Pangasiusfilet (VN) an Peperonicoulis Dampfkartoffeln / Pack Choi * Pflirsich Melba im Weckglas	Kürbissalat / Tomatensuppe * Pochiertes Ei mit Senfsauce serviert auf Pack Choi an Peperonicoulis * Pflirsich Melba im Weckglas	Penne all' amatriciana an Tomatensauce mit Speck und frischem Basilikum Italienischer Salat / Kompott
SA 17.10.	Mischsalat / Kressesuppe * Hacksteak an Rahmsauce Spinat-Spätzli an Butter gelbe Randen * Basler Lächerli Mousse	Mischsalat / Kressesuppe * Äpler Spätzli-Pfanne mit Zwiebeln und Kartoffeln gratinert mit Reibkäse * Basler Lächerli Mousse	Café complet mit Aufschnitt Käse, Butter, Konfitüre und Fruchtgarnitur
SO 18.10.	Tomatensalat / Bouillon mit Backerbsen * Rinds-Sauerbraten an Balsamicosauce Kartoffelstock glasierte Rüebl * Tiramisu	Tomatensalat / Gemüse-Bouillon * Hausgemachte Semmelknödel serviert auf Eierschwämmchen-Ragout * Tiramisu	Hausgemachte Apfel- und Zwetschgenwähe frisch aus dem Ofen

WOCHENHIT VON MO BIS FR

Salatbuffet / Tagessuppe
*
Pouletbrüschchen im Knuspermantel
serviert mit pikantem Curry-Dip
Basmatireis und
Wokgemüse
*
Tagesdessert

ABENDESSEN ALTERNATIVEN

1. Café Complet
2. Hausgemachte Fruchtwähe (Apfel, Zwetschgen und Aprikosen)
3. Birchermüesli mit frischen Früchten und Beeren
4. Schweizer Wurst-Käsesalat
5. Gebratener Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Senf
6. Kürbissuppe mit Wienerli
7. Toast Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse überbacken

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, Frangzone und Fangart, verlangen Sie bitte beim Servicepersonal die
Deklarationskarte, ebenso bei Allergenen.