

TAG	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
MO 23.11. Raclette Abend Demenz	Tomatensalat / Gelberbsensuppe * Kalbs-Pojarski an Thymianjus Risolee-Kartoffeln Romanesco * Zitronen-Cake	Tomatensalat / Gelberbsensuppe * Spinat-Wähe frisch aus dem Ofen bunter Blattsalat * Zitronen-Cake	Heisser Fleischkäse frisch aus dem Ofen serviert mit Kartoffel- und Rüeblisalat Raclette Abend Demenz
DI 24.11. Raclette Abend Pflege 2	Mischsalat / Champignon-Cremesuppe * Schweins-Geschnetzeltes Indische Art an Currysauce mit Früchten serviert im Reising * Stracciatella-Mousse	Mischsalat / Champignon-Cremesuppe * Früchte-Quorncurry Indische Art serviert im Reising * Stracciatella-Mousse	Hausgemachte Käsewähe frisch aus dem Ofen serviert mit Blattsalat oder Pfirsich-Kompott Raclette Abend Pflege
MI 25.11. Raclette Abend Haus 1	Schwarzwurzelsalat / Reiscreme-Suppe * Truthahn-Piccata an Tomatenjus Spaghetti Zucchetti provenzialische Art * Vermicelles mit Rahm	Schwarzwurzelsalat / Reiscreme-Suppe * Spaghetti Napoli an Tomatensauce mit frischen Kräutern * Vermicelles mit Rahm	Frisch gebackener Apfelstrudel mit Rosinen serviert mit Vanillesauce Raclette Abend Haus 1
DO 26.11.	Mischsalat / Fenchel-Cremesuppe * Glasierte Kalbsbrust-Schnitte Serviettenknödel Weisskohl mit Kräutern * Milchreis mit Früchten	Mischsalat / Fenchel-Cremesuppe * Tofusteak com Grill Serviettenknödel Weisskohl mit Kräutern * Milchreis mit Früchten	Königin-Pastetchen gefüllt mit Kalbfleisch Bratkügel und Schinken an feiner Rahmsauce Blattsalat oder Birnenmus
FR 27.11.	Rettichsalat / Kressesuppe * Paniertes Goldbuttfilet (N) Dampfkartoffeln Pak Choi * Pfirsich Melba im Weckglas	Rettichsalat / Kressesuppe * Pochiertes Ei mit Senfsauce serviert auf Pack Choi Dampfkartoffeln * Pfirsich Melba im Weckglas	Penne all' amatriciana an Tomatensauce mit Speck und frischem Basilikum Italienischer Salat / Kompott
SA 28.11.	Mischsalat / Tomatensuppe * Rindssauerbraten an Balsamicosauce Spätzli an Butter glasierte Pfälzer Rüben * Huusgmacht Caramel-Köpfli	Mischsalat / Tomatensuppe * Spätzli-Pfanne an feiner Rahmsauce mit Pilzen gratiniert mit Reibkäse * Huusgmacht Caramel-Köpfli	Spanisches Eier-Omelette mit verschiedenem Gemüse Kartoffeln und Kräutern Saisonsalat / Birnenkompott
SO 29.11.	Maissalat / Bouillon mit Backerbsen * Hackbraten an Rahmsauce Kartoffelstock Kohlrabi mit Kräutern / konfierte Tomaten * Lebkuchen-Tiramisu	Maissalat / Gemüse-Bouillon * Gemüse-Medaillon Kartoffelstock Kohlrabi mit Kräutern / konfierte Tomaten * Lebkuchen-Tiramisu	Roastbeef-Teller mit Tatarsauce und Waldorfsalat garniert
WOCHENHIT VON MO BIS FR		ABENDESSEN ALTERNATIVEN	
Salatbuffet / Tagessuppe * Paniertes Schweins-Schnitzel serviert mit Zitronenschnitz Pommes frites Tagesgemüse * Tagesdessert		1. Café Complet 2. Hausgemachte Fruchtwähe (Apfel, Zwetschgen und Aprikosen) 3. Birchermüesli mit frischen Früchten und Beeren 4. Schweizer Wurst-Käsesalat 5. Gehacktes mit Hörnli 6. Kürbissuppe mit Wienerli 7. Kartoffelrösti garatiniert mit Speck und Käse	

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.