

TAG	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
MO 29.11.	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 Rüebli Salat
DI 30.11.	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 Pflirsich-Kompott
MI 01.12.	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
DO 02.12.	Mischsalat / Fenchel-Cremesuppe * Glasierte Kalbsbrust-Schnitte Serviettenknödel gedünsteter Weisskohl * Milchreis mit Früchten	Mischsalat / Fenchel-Cremesuppe * Serviettenknödel serviert auf Waldpilzragout * Milchreis mit Früchten Rettichsalat / Kürbissuppe	Königin-Pastetchen gefüllt mit Kalbfleisch Bratkügel und Schinken an feiner Rahmsauce Blattsalat oder Birnenmus
FR 03.12.	Rettichsalat / Kürbissuppe * Sautiertes Pangasius-Filet (VN) an Peperonicoulis Dampfkartoffeln / Pak Choi * Pflirsich Melba im Weckglas	Rettichsalat / Kürbissuppe * 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 04.12.	Mischsalat / Kresse-Suppe * Rindsauerbraten an Balsamicosauce Spätzli an Butter glasierte Pfälzer Rüben * Husgmacht Caramel-Köpfl	Mischsalat / Kresse-Suppe * Äppler Spätzli-Pfanne mit Kartoffeln, Zwiebeln, Käse an feiner Rahmsauce * Husgmacht Caramel-Köpfl	Bauern-Omelette mit verschiedenem Gemüse Kartoffeln und Kräutern Saisonsalat / Birnenkompott
SO 05.12. 2. Advent	Maissalat / Bouillon mit Backerbsen * Hackbraten an Rahmsauce Süsskartoffel-Stampf Blattspinat / konfierte Tomaten * Lebkuchen-Tiramisu	Maissalat / Gemüse-Bouillon * Süsskartoffel-Rösti serviert mit Blattspinat / 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		<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. Gehacktes mit Hörnli und Apfelschnitzli 6. Husgmacht Kürbissuppe mit Wienerli 7. Walliser Kartoffelrösti mit Tomaten, Speck und Käse gratiniert 	

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.