

TAG	MENÜ 1	MENÜ 2	ABENDESSEN
MO 28.11.	Kürbissalat/Tomatensuppe * Kalbs-Pojarsky mit Pommes frites Romanesco * Zwetschgenwähe	Kürbissalat/Tomatensuppe * Auberginen-Piccata mit Polenta und Rahmsauce * Zwetschgenwähe	Gefüllte Gemüse-Teigwaren mit Tomatenragout und Käse überbacken
DI 29.11.	Brokkolisalat/Kräutersuppe * Pouletgeschnetzeltes süss & sauer mit Basmatireis * Gianduja-Mousse	Brokkolisalat/Kräutersuppe * Spinatplätzli mit roten Linsen * Gianduja-Mousse	Gelberbsensuppe mit Gnagi dazu Vollkornbrot
MI 30.11.	Krautsalat/Champignonsuppe * Spargel-Ravioli mit Kräuter - Rahmsauce und Wintergemüse * Schoko-Bananen mit Rahm	Krautsalat/Champignonsuppe * Gemüestrudel mit Kohlraben und Sauce Mornay * Schoko-Bananen mit Rahm	Gourmetteller mit Terrine, Roastbeef Tomatensalat und Speckzopf
DO 01.12.	Mischsalat/Reis-Cremesuppe * Husgmachter Hackbraten mit Rosmarinkartoffeln und Rübli * Griessbrei mit Zimtucker	Mischsalat/Reis-Cremesuppe * Serviettenknödel serviert auf Waldpilzragout * Griessbrei mit Zimtucker	Spaghetti Napoli mit Tomatensauce und frischen Kräutern
FR 02.12.	Maissalat/Randensuppe * Schollenfilet mit Lachsmousse gefüllt dazu provenalisches Gemüse und Kroketten * Schwarzwälder im Glas	Maissalat/Randensuppe * Pepperoni-Kartoffel-Tortillas mit rassisger Tomatensauce und Knobli-Dip * Schwarzwälder im Glas	Gefüllte Pfannkuchen mit Apfel-Rosinen-Ragout
SA 03.12.	Mischsalat / Kresse-Suppe * Szegediner Schweinsgulasch mit Salzkartoffeln und Creme fraiche * Magenbrot	Mischsalat / Kresse-Suppe * Pochiertes Ei mit Senfsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln * Magenbrot	Sennenrösti mit Tomaten, Speck und Bergkäse
SO 04.12.	Blumenkohlsalat/Bouillon mit Backerbsen * Böhmischer Sauerbraten mit Serviettenknödel und Apfel-Rotkraut * Mini-Truffes-Schnitte	Blumenkohlsalat/Bouillon mit Backerbsen * Karotten-Buchweizen Plätzli mit Randen-Kartoffelstock und Rahm-Jus * Mini-Truffes-Schnitte	Cippolata mit Ratatouille und Tagliatelle verde dazu kleiner Salat
DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT		ABENDESSEN ALTERNATIVEN	
Tagessalat / Tagessuppe * Thailändisches Red Curry Poulet, Ananas, Sprossen, Pepperoni dazu Jasminreis * Tagesdessert		1. Cafe Complet 2. Husgmacht Fruchtwähe (Apfel, Aprikose oder Zwetschge) 3. Birchermüesli mit frischen Früchten und Beeren 4. Schweizer Wurst-Käse Salat 5. Husgmacht Chäaswähe	

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.