

TAG	MENÜ 1	MENÜ 2	ABENDESSEN
MO 05.12.	Selleriesalat/Brokkolisuppe * Rindsgulasch mit Zwiebeln und Paprika dazu Bandnudeln * Sacherschritte	Selleriesalat/Brokkolisuppe * Goldhirse mit Zucchettigemüse und Tomatensauce * Sacherschritte	Frisch gebackene Wurstweggen dazu Salat oder Kompott
DI 06.12.	Chinakohlsalat/Urner Brotsuppe * Mah Meh Gebratene Nudeln mit Poulet Wok-Gemüse und Sesam * Zwetschgen-Streuselkuchen	Chinakohlsalat/Urner Brotsuppe * Indisches Gemüsecurry mit Aubergine, Zucchetti und Rübli * Zwetschgen-Streuselkuchen	Huusgmachtli Spinatwähe mit Speck mit Aprikosenkompott
MI 07.12.	Randensalat/Bohnensuppe * Huusgmachtli Lasagne mit mediterranem Gemüse dazu confierte Tomaten * Gebrannte Creme	Randensalat/Bohnensuppe * Quorn-Gulasch mit mediterranem Gemüse dazu confierte Tomaten * Gebrannte Creme	Penne all àrrabiata rassige Tomatensauce mit frischen Kräutern dazu kleiner Salat
DO 08.12.	Kartoffelsalat / Kohlrabi-Suppe * Wildschweinfrikadellen mit Kartoffelstock Zwiebelsauce und Brokkoli * Weisses Schokomousse	Kartoffelsalat / Kohlrabi-Suppe * Bauern-Omelette mit Kartoffeln, Gemüse und Schnittlauch * Weisses Schokomousse	Räucherlachs mit Pumpernickel und Meerrettich dazu gemischter Salat
FR 09.12.	Kabissalat/Karottensuppe * Heilbuttfilet mit Pilawreis und Safran-Fenchel * Süsser Winterkürbis	Kabissalat/Karottensuppe * Tofu-Schnitzel im Eimantel mit Pilawreis und Safran-Fenchel * Süsser Winterkürbis	Blätterteigpastetli mit Kalbschügeli und Pilzen in Rahmsauce
SA 10.12.	Gurkensalat/Gemüse-Cremesuppe * Schnitzel `Wiener Art` mit Pommes frites und Rübli * Bratpfelmousse	Gurkensalat/Gemüse-Cremesuppe * Paniertes Gemüseschnitzel an feiner Pfifferling-Rahmsauce geriebener Parmesan * Bratpfelmousse	Hausgemachtes 5 Korn-Birchermüesli mit Haselnüssen, Beeren und frischen Früchten
SO 11.12. 3.Advent	Maissalat/Sauerkrautsuppe * Glasierter Kalbs-Schulter an Marsalajus mit Schupfnudeln und Schmorgemüse * Luzerner Lebkuchen	Maissalat/Sauerkrautsuppe * Kürbis-Gnocchi-Gratin serviert mit confierten Tomaten * Luzerner Lebkuchen	Herzhafte Kartoffelsuppe mit Wienerli und Speck mit kleinem grünen Salat

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT	ABENDESSEN ALTERNATIVEN
<p>Tagessalat / Tagessuppe * Tete de Veau Pochierter Kalbskopf mit Vinaigrette und Salzkartoffeln * Tagesdessert</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cafe complet 2. Huusgmachtli Fruchtwähe (Apfel,Aprikose oder Zwetschge) 3. Birchermüesli mit frischen Früchten und Beeren 4. Schweizer Wurst-Käse Salat 5. Huusgmachtli Chääswähe 6. Gelberbsensuppe mit Gnagi

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.