


Menüplan

14. bis 18. Oktober 2024 (KW 42)

	Mittags-Menü	Vegi
Mo	Gemüsebouillon mit Backerbsen Rotes Quorncurry an Kokossauce dazu gebratener Reismix mit Gemüsestreifen	
Di	Geflügelbratwurst Zwiebelsauce Röstkartoffeln Rotkraut mit Preiselbeeren Schokoladencreme	Vegiwurst Zwiebelsauce Röstkartoffeln Rotkraut Schokoladencreme
Mi	Pastinakencremesuppe Tofuschnitzel an Chimichurisauce Polenta Peperoni gemischt	
Do	Hausgemachter Fruchtsaft Spaghetti mit Cinque P-Sauce Reibkäse Gurkensalat mit Dill	
Fr	Hirschkraut mit Silberzwiebeln Spätzli Rosenkohl Apfeljalousie	Selleriepfeffer mit Silberzwiebeln Spätzli Rosenkohl Apfeljalousie

Jeden Mittag steht ein Salatbuffet mit Rohkostsalaten zur Verfügung.

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders vermerkt, ausschliesslich aus CH-Produktion.

Bei Fragen zu Allergien an die Küche oder die Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin wenden.

Zum Abschmecken der Speisen verwenden wir kein Glutamat, sondern hausgemachte Kräuter.

Abendessen

Steinpilz-Pizokel-
Gratin mit Milch-
Käsesauce und
Schnittlauch
Blattsalat

Rindfleischsalat mit
Rüebli, Tomaten und
Gurken dazu Brot

Vegi: Käse-Gemüse-
Salat

Zvierimilch: Mocca

