

MENÜPLAN WOCHE 37

Die Küche gibt Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.

	TAGESMENÜ	VEGI-MENÜ	ABENDESSEN
Montag 09. September	Salatbuffet Hafercremesuppe Ofenfleischkäse an Senfsauce mit Rigirollen und Romanesco	Salatbuffet Hafercremesuppe Planted Balls an Vegi Senfsauce mit Rigirollen und Romanesco	Apfelrösti
Dienstag 10. September	Salatbuffet Pilzcremesuppe Schweinsgeschnetzeltes mit Bratkartoffeln und Broccoli	Salatbuffet Pilzcremesuppe Panierter Sellerie mit Bratkartoffeln und Broccoli	Kalbfleischpastete mit Selleriesalat an Cumberlandsauce
Mittwoch 11. September	Salatbuffet Bouillon mit Flädli Pouletsteak an Kokosnusssauce mit Basmatireis und Fenchel	Salatbuffet Bouillon mit Flädli Tofusteak an Kokosnusssauce mit Basmatireis und Fenchel	Wienerli mit Kartoffelsalat
Donnerstag 12. September	Salatbuffet Gemüsesuppe Rindsragout mit Kartoffelstock und Rüebl Schoggiglace mit Rahm	Salatbuffet Gemüsesuppe Quornragout mit Kartoffelstock und Rüebl Schoggiglace mit Rahm	Käsesoufflè und grüner Salat
Freitag 13. September	Salatbuffet Minerstrone vegetarisch Schlemmerfilet Bordelaise an Weissweinsauce mit Gemüsereis und Blattspinat	Salatbuffet Minestrone vegetarisch Gemüseteller mit Spiegelei und Salzkartoffeln	Französischer Kirschenauflauf
Samstag 14. September	Salatbuffet Lauchcremesuppe Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Kartoffelgratin und Pfälzerrüebl Gebrannte Creme	Salatbuffet Lauchcremesuppe Gemüse – Kartoffel – Gratin Gebrannte Creme	Gemüsesuppe und Eierbrötli
Sonntag 15. September	Grüner Mischsalat Randensalat Raclette mit Kartoffeln Essiggürkli, Speck Tomätli, etc. Himbeercreme	Grüner Mischsalat Randensalat Raclette mit Kartoffeln Essiggürkli, Ananas Tomätli, etc. Himbeercreme	Café Complet

Wochenhit (Montag – Freitag): Kutteln an Tomatensauce mit Salzkartoffeln und Tagesgemüse

Fleischherkunft: Schweiz / Fischherkunft: USA