

MENÜPLAN WOCHE 46

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

	TAGESMENÜ	VEGI-MENÜ	ABENDESSEN
Montag 11. November	Salatbuffet Hafer Suppe Kalbsbratwurst mit Rösti und Rüebl Süssmostmousse	Salatbuffet Hafer Suppe Vegi Bratwurst mit Rösti und Rüebl Süssmostmousse	Salziger Griessauflauf mit Speck und Salat
Dienstag 12. November	Salatbuffet Pastinakensuppe Riz Casimir mit Pouletfleisch und Früchtgarnitur	Salatbuffet Pastinakensuppe Gemüsecurry mit Früchtgarnitur	Appenzeller Toast und grüner Salat
Mittwoch 13. November	Salatbuffet Pilzcremesuppe Gespickter Rindsbraten mit Spätzli, dazu Rotkraut und Marroni Vanilleglace mit karamellisierten Apfelwürfeli	Salatbuffet Pilzcremesuppe Spätzlipfanne mit Gemüse, Rahm und Käse Vanilleglace mit karamellisierten Apfelwürfeli	Gemüseomeletten mit Randensalat
Donnerstag 14. November	Salatbuffet Gelberbsensuppe Glasierte Schweinshaxen mit Kartoffelgratin und Dörrbohnen Schoggiglace mit Rahm	Salatbuffet Gelberbsensuppe Gemüsebällchen an Vegijus mit Kartoffelgratin und Dörrbohnen Schoggiglace mit Rahm	Gefüllte Teigwaren an Tomatensauce und grüner Salat
Freitag 15. November	Salatbuffet Bündner Gerstensuppe Lauchkuchen und Früchtekuchen	Salatbuffet Bouillon mit Gemüsewürfeli Lauchkuchen und Früchtekuchen	Kartoffelsalat mit heissem Schinken
Samstag 16. November	Salatbuffet Pastinakensuppe Schweinsvossen mit Polenta und Kohlraben	Salatbuffet Pastinakensuppe Vegetarisch Nuggets mit Bratkartoffeln und Rüebl	Französischer Kirschenauflauf mit Vanillesauce
Sonntag 17. November	Salatbuffet Kraftbrühe mit Flädli Kalbsbraten mit Duchesse Kartoffeln und Romanesco Meringue mit Rahm	Salatbuffet Gemüsebouillon mit Flädli Planted Balls an Vegisauce mit Duchesses Kartoffeln und Romanesco Meringue mit Rahm	Café Complet

Wochenhit (Montag – Freitag): Lachstranche mit Sauce Hollandaise, Reis und Tagesgemüse

Fleischherkunft: Schweiz / Fischherkunft: Norwegen