

MENÜPLAN WOCHE 47

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

	TAGESMENÜ	VEGI-MENÜ	ABENDESSEN
Montag 18. November	Salatbuffet Gemüsesuppe passiert Aepler Maccaroni mit Reibkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus	Salatbuffet Gemüsesuppe passiert Vegi- Aepler-Maccaroni mit Reibkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus	Hauspastete an Cumberlandsauce mit Waldorfsalat
Dienstag 19. November	Salatbuffet Kürbissuppe Kalbsgeschnetzeltes mit Rigirollen, Erbsli und Rüebl Schoggimousse	Salatbuffet Kürbissuppe Quorngeschnetzeltes mit Rigirollen, Erbsli und Rüebl Schoggimousse	Buntes Omelett und Randensalat
Mittwoch 20. November	Salatbuffet Tomatencrèmesuppe Brätschnitzel mit Pommes frites und Krautstiel	Salatbuffet Tomatencrèmesuppe Vegi Nuggets mit Pommes frites und Krautstiel	Riis und Boor mit grünem Salat
Donnerstag 21. November	Salatbuffet Pastinakensuppe Kaninchenragout Polenta und Broccoli Vanille-Erdbeerglace	Salatbuffet Pastinakensuppe Tofuwürfeli Stroganoff mit Polenta und Broccoli Vanille-Erdbeerglace	Kartoffel-Birnengratin und grüner Salat
Freitag 22. November	Salatbuffet Basler Mehlsuppe Fischstäbli an Tartarsauce mit Bratkartoffeln und Blattspinat	Salatbuffet Basler Mehlsuppe Paniierter Sellerie an Tartarsauce mit Bratkartoffeln und Blattspinat	Pouletsalat Florida garniert, dazu Brot
Samstag 23. November	Salatbuffet Spargelcremesuppe Siedfleisch und geräucherter Speck mit Peterlikartoffeln und Sauerkraut	Salatbuffet Spargelcremesuppe Tofu Kräuterpiccata mit Peterlikartoffeln und Randen	Gemüsekrapfen und grüner Salat
Sonntag 24. November	Salatbuffet Kraftbrühe mit Backerbsen Tessiner Braten an Steinpilzsauce mit Nudeln und Rosenkohl Vermicelles mit Rahm	Salatbuffet Bouillon mit Backerbsen Pilzragout mit Nudeln und Rosenkohl Vermicelles mit Rahm	Café Complet

Wochenhit (Montag – Freitag): Blut und Leberwurst mit Salzkartoffeln und Apfelschnitzli

Fleischherkunft: Schweiz / Fischherkunft: USA