

MENÜPLAN RESTAURANT

Woche: 42

Montag 13.10.

Dienstag 14.10.

Mittwoch 15.10.

Donnerstag 16.10.

Freitag 17.10.

Samstag 18.10.

Sonntag 19.10.

Menü Vitalkost

Geröstete Haferflockensuppe
Gebratener Lammgigot
Provenzalische Kräutersauce
Bäckerin-Kartoffeln
Rahmspinat

Bouillon mit Gemüsestreifen
Schweinsvoren Tesser Art
Spätzli
Grüne Bohnen

Gemüsecremesuppe
Rippli
Senfsauce
Salzkartoffeln
Sauerkraut

Darblay-Suppe
Truthahn-Piccata
Tomatensauce
Spaghetti
Blattspinat

Bouillon mit Backerbsen
Ragout vom Buntbarsch (ID)
Dillsauce
Pilaw-Reis
Brokkoliröschen

Suppe Bauernart
Glasierter Kalbsschulter
Bratensauce
Kartoffel-Gratin
Sautierter Rosenkohl

Marronicremesuppe
Gebratenes Rindsentrecote
Steinpilzsauce
Vollkornteigwaren
Zucchini

Menü Vegetarisch

Geröstete Haferflockensuppe
Mit Gemüse und Tofu gefüllte Peperoni
Provenzalische Kräutersauce
Bäckerin-Kartoffeln
Rahmspinat

Bouillon mit Gemüsestreifen
Dinkel-Chili senza carne
Spätzli
Grüne Bohnen

Gemüsecremesuppe
Gemüsehackbraten
Senfsauce
Salzkartoffeln
Sauerkraut

Darblay-Suppe
Tofu-Kräuter-Piccata
Tomatensauce
Spaghetti
Blattspinat

Bouillon mit Backerbsen
Cannelloni mit Ricotta und Spinat
Mischsalat

Suppe Bauernart
Mirza Apfel und glasierte Marroni
Kartoffel-Gratin
Sautierter Rosenkohl

Marronicremesuppe
Tofuschnitzel
Steinpilzsauce
Vollkornteigwaren
Zucchini

Falls nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch und Brot aus der Schweiz.

Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Menüpreis ohne Suppe.