

Menüplan Woche vom 13. Mai 2019 bis 19. Mai 2019

Cafeteria

	Mittagessen	Dessert
Montag, 13. 05. 19	Gemüsecremesuppe / Salatbuffet Trutenpiccata an Tomatensauce Spaghetti Reibkäse	Studentenschnitte
Dienstag, 14. 05. 19	Steinpilzcremesuppe / Früchtekuchen Schweinsgeschnetztes an Cognacrahmsauce Röstikroketten Broccoli mit Gemüsebrunoise	Ovomousse
Mittwoch, 15. 05. 19	Hühnersuppe mit Nudeln / Salatbuffet Ungarisches Rindsgulasch Spätzli Krautstiele	Moccacreme
Donnerstag, 16. 05. 19	Brennnesselcremesuppe / Gemüsekekuchen Schweinsnierstückbraten an Kräuterjus Lyonerkartoffeln Glasiertes Randengemüse	Frische Kiwi mit Orangenfilets
Freitag, 17. 05. 19	Blumenkohlcremesuppe / Salatbuffet Pochierter Lachs an Zitronensauce, (NOR) Reis Blattmangold mit Knoblauch	Erdbeer-Crispymousse
Samstag, 18. 05. 19	Gemüsesuppe nach Hausfrauen Art Gemischter Hackbraten an Pfeffersauce Teigwaren Kohlrabistübchen	Gebrannte Creme
Sonntag, 19. 05. 19	Ochschwanzsuppe Rindsunterschenkel an kräftiger Rotweinsauce Kartoffelgratin Glasierte Pfälzerkarotten	Zitronen-Rahm-Quark-Terrine
Wochenhit	Paniertes Poulet Schnitzel, Pommes- Frites, Grüner Mischsalat	

Bei uns essen Sie Fleisch aus einheimischer Tierhaltung!
Trutenfleisch kommt vom Gutsbetrieb Oeschberg Fam. Aregger

P.Brunner