

Menüplan Woche vom 14. Sept. 2020 bis 20. Sept. 2020

Cafeteria

	Mittagessen	Dessert
Montag, 14. 09. 20	Gemüsecremesuppe / Salatbuffet Kalbsadrio an Zwiebelsauce Bratkartoffeln mit Rosmarin Überbackene Krautstiele	Donut
Dienstag, 15. 09. 20	Marronisuppe / Früchtekuchen Rindfleischvogel an Biersauce Risotto mit Cantadou Broccoli mit Cashewkerne	Orangen-Joghurtmousse
Mittwoch, 16. 09. 20	Blumenkohlcremesuppe / Salatbuffet Schweinsgeschnetztes mit Croûtons Röstikrokettli Kürbisgemüse mit Honig	Melonensalat-Zwetschgensalat
Donnerstag, 17. 09. 20	Süssmaiscremesuppe / Gemüekuchen Wiener Kalbsrahmgulasch Schupfnudeln Babyrüebli	Bananencreme
Freitag, 18. 09. 20	Rindsbouillon mit Eierfäden / Salatbuffet Backcamembert Saucenkartoffeln Lauchgemüse	Schoggi-Birne
Samstag, 19. 09. 20	Gemüsesuppe nach Hausmacher Art Gemischter Hackbraten an Jägersauce Teigwaren Sautierte Auberginen	Cake
Sonntag, 20. 09. 20	Steinpilzcremesuppe Gespickter Rindsbraten an Rotweinsauce Kartoffelgratin Glasierter Gurken	Schwedenschnitte
Wochenhit	Pouletcurry mit Früchten und Cashewkerne im Reis-Ring, Frittierte Banane	

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

P. Jörg