

Menüplan Woche vom 16. Nov. 2020 bis 22. Nov. 2020

Cafeteria

	Mittagessen	Dessert
Montag, 16. 11. 20	Gemüsecremesuppe / Salatbuffet Rindshamburger an Steinpilzsauce Teigwaren Babyrüebli	Brownie
Dienstag, 17. 11. 20	Maronicremesuppe / Früchtekuchen Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites Krautstiele an Rahmsauce	Limettenmousse
Mittwoch, 18. 11. 20	Broccolicremesuppe / Salatbuffet Dunkles Kalbsoressen Schupfnudeln Vakuumgegarter Fenchel	Ananassalat mit getrockneten Feigen
Donnerstag, 19. 11. 20	Hühnerbouillon mit Backerbsen / Gemüsekekuchen Chemibraten an Kräuterjus Safranrisotto Bohnenwedeli	Süssmostcreme
Freitag, 20. 11. 20	Lauchcremesuppe / Salatbuffet Eier an Senfsauce Kartoffelstock Federkohl mit Knoblauch	Mandelflan mit Mangosauce
Samstag, 21. 11. 20	Gemüsesuppe nach Hausmacher Art Äpler Magroni mit Speck Apfelmus	Schwedenschnitte
Sonntag, 22. 11. 20	Champignoncremesuppe Gefüllte Schweinsbrust an Calvadosauce Kartoffelgratin Erbsli	Schoggicreme mit Rahm
Wochenhit	Rindshuft-Geschnetztes Stroganoff, Reis, gratinierter Rosenkohl	

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

P. Jörg