

## Menüplan Woche vom 11. Oktober 2021 bis 17. Oktober 2021 Cafeteria

	Mittagessen	Fleisch- und Fischloses Mittagessen
Montag, 11. 10. 21 <b>Dessert:</b> Linzerschnitte	Klare Gemüsesuppe mit Einlage / Salatbuffet Appenzeller Bureschnitzel, Zitronenschnitz Bratkartoffeln Überbackene Krautstiele	Panierter Sellerie, Zitronenschnitz Bratkartoffeln Überbackene Krautstiele
Dienstag, 12. 10. 21 <b>Dessert:</b> Stracciatellacreme	Gemüsecremesuppe / Früchtekuchen Poulet-Fleischvogel mit Kürbisfüllung Knöpfli Kohlräbli mit Kräuter	No-Chickenburger an Kürbissauce Knöpfli Kohlräbli mit Kräuter
Mittwoch, 13. 10. 21 <b>Dessert:</b> Ananassalat mit Dörrfrüchten	Tomatencremesuppe / Salatbuffet Braunes Kalbsragout mit Oliven Herzoginnenkartoffeln Rosenkohl	Vegi-Cevapcici an Kräutersauce Herzoginnenkartoffeln Rosenkohl
Donnerstag, 14. 10. 21 <b>Dessert:</b> Eierlikörcreme	Waldpilzcremesuppe / Gemüseuchen Schweinsschnitzel an Champignonsauce Pommes-Frites Pfirsich mit Rahm	Tofuschnitzel an Champignonsauce Pommes-Frites Pfirsich mit Rahm
Freitag, 15. 10. 21 <b>Dessert:</b> Ovomousse	Kalbfleischcremesuppe / Salatbuffet Asiatische Nudelpfanne Mit Quornstückli Broccoliröseli	Asiatischer Nudelpfanne Mit Quornstückli Broccoliröseli
Samstag, 16. 10. 21 <b>Dessert:</b> Cake	Gemüsesuppe nach Hausmacher Art Schweinsgeschnetzeltes mit Mohn Reis Pastinakenwürfeli	Falafel an Mohnsauce Reis Pastinakenwürfeli
Sonntag, 17. 10. 21 <b>Dessert:</b> Vermicelles-Dessert	Selleriecremesuppe Emmentaler Lammvoressen Kartoffelstock Herbstgemüse	Pilzli-Burger an Safransauce Kartoffelstock Herbstgemüse
<b>Wochenhit</b>	<b>Warmes Schinken-Käsesandwiche, Nüssli-Salat mit Ei und Croûtons</b>	

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

P. Jörg