

Menüplan Woche vom 18. Oktober 2021 bis 24. Oktober 2021

Cafeteria

	Mittagessen	Fleisch- und Fischloses Mittagessen
Montag, 18. 10. 21 Dessert: Cookie	5-Kornsuppe / Salatbuffet Trutenragout an Pfeffersauce Gnocchi Romanesco	Quornragout an Pfeffersauce Gnocchi Romanesco
Dienstag, 19. 10. 21 Dessert: Schwarzes Caotina mousse	Gemüsecremesuppe / Früchtekuchen Schweinsbraten an Calvadosauce Nudeln Peperonata	Kichererbsenburger mit Kürbis Nudeln Peperonata
Mittwoch, 20. 10. 21 Dessert: Orangencreme	Bouillon mit Flädli / Salatbuffet Kalbgeschnetzeltes nach Zürcher Art Rösti Bohnen	Sojageschnetzeltes nach Zürcher Art Rösti Bohnen
Donnerstag, 21. 10. 21 Dessert: Apfelsalat mit Dörrfrüchten	Champignoncremesuppe / Gemüseuchen Rindssaftplätzli an Rotweinsauce Bramata-Polenta mit Frischkäse Schwarzwurzeln	Tofuschnitzel an Rotweinsauce Bramata-Polenta mit Frischkäse Schwarzwurzeln
Freitag, 22. 10. 21 Dessert: Meringues mit Rahm	Kerbelcremesuppe / Salatbuffet Eier an Süsser-Senf-Sauce Kartoffelstock Pak Choi	Eier an Süsser-Senf-Sauce Kartoffelstock Pak-Choi
Samstag, 23. 10. 21 Dessert: Pfirsich- Aprikosencreme	Gemüsesuppe nach Hausmacher Art Schweinsadrio an rassisger Zwiebelsauce Risotto Blumekohl nach polnischer Art	Pilztäschli mit Quarkdip Risotto Blumenkohl nach polnischer Art
Sonntag, 24. 10. 21 Dessert: Schwedenschnitte	Kürbis-Ingwercremesuppe Glasierter Kalbsschulter an Sherrysauce Kartoffelgratin Glasierter Rüepli	Gemüsebällchen auf Sherrysauce Kartoffelgratin Glasierter Rüepli
Wochenhit	Schweinssteak mit Kräuterbutter, Kartoffelkroketli, Buntes Gemüse	

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

P. Jörg