

Menüplan Woche vom 14. Nov. 2022 bis 20. Nov. 2022

Cafeteria

	Mittagessen	Fleisch- und Fischloses Mittagessen
Montag, 14. 11. 22 Dessert: Spitzbueb	Kürbiscremesuppe / Salatbuffet Wildbratwurst an Zwiebelsauce Teigwaren Rosenkohl	Vegi Bratwurst an Zwiebelsauce Teigwaren Rosenkohl
Dienstag, 15. 11. 22 Dessert: Schoggimousse	Gemüsecremesuppe / Früchtekuchen Rindsgeschnetzeltes mit Gemüse Bratkartoffeln Krautstiele an Rahmsauce	Kichererbsenragout mit Gemüse Bratkartoffeln Krautstiele an Rahmsauce
Mittwoch, 16. 11. 22 Dessert: Moccaköpfli mit Rahm	Bouillon mit Eierfäden / Salatbuffet Geräucherter Speck Saucenkartoffeln Lauchgemüse	Pilz-Gemüse-Burger Saucenkartoffeln Lauchgemüse
Donnerstag, 17. 11. 22 Dessert: Trauben-Kiwisalat	Champignonscremesuppe / Lauch-Dattel-Kuchen Trutenragout an Steinpilzsauce Reis Kürbiswürfel mit Honig	Falafel an Quarkdip Reis Kürbiswürfeli mit Honig
Freitag, 18. 11. 22 Dessert: Amaretti	Grünerbssuppe mit Speck / Salatbuffet Fischknusperli (RUS) An Tartarsauce Peterlikartoffeln Rahmspinat	No Chickennuggets An Tartarsauce Peterlikartoffeln Rahmspinat
Samstag, 19. 11. 22 Dessert: Vanillecreme mit Kirsch	Gemüsesuppe nach Hausmacher Art Schweinshalsbraten an Marsalajus Bramata Polenta mit Mascarpone Rotkabis mit Maroni	No Meatburger an Marsalasaucen Bramata Polenta mit Mascarpone Rotkabis mit Maroni
Sonntag, 20. 11. 22 Dessert: Schwedenschnitte	Tomatencremesuppe mit Gin Emmentaler Lammvoessen Kartoffelstock Mischgemüse	Emmentaler Quornvoessen Kartoffelstock Mischgemüse
Wochenhit	Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites, Zitronenschnitz, Grüner Salat	

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

P.Jörg