

Menüplan Woche vom 15. November 2021 bis 21. November 2021 Cafeteria

	Mittagessen	Fleisch- und Fischloses Mittagessen
Montag, 15. 11. 21 Dessert: Sacherschmitte	Kräutercremesuppe / Salatbuffet Cevapcici an MarsalasaUCE Gnocchi Kohlrabi à la Creme	Vegi Cevapcici an MarsalasaUCE Gnocchi Kohlrabi à la Creme
Dienstag, 16. 11. 21 Dessert: Vanilleflan mit Mangosauce	Gemüsecremesuppe / Früchtekuchen Braunes Schweinsvoressen Gerstotto Glasierete Karotten	Quorn-geschnetzeltes Gerstotto Glasierete Karotten
Mittwoch, 17. 11. 21 Dessert: Süssmostcreme	Gerstensuppe mit Gemüsebrunoise / Salatbuffet Poulet-geschnetzeltes an Pfeffersauce Kartoffelkroketten Glasierter Randen	Frischkäseschnitzel an Tomatensauce Kartoffelkroketten Glasierter Randen
Donnerstag, 18. 11. 21 Dessert: Apfeljoghurtsalat	Kalbfleischcremesuppe / Gemüsekuchen Nierstückbraten an Cognacsauce Kartoffelstock Sautierte Zucchetti mit Oliven	Sojabratwurst Kartoffelstock Sautierte Zucchetti mit Oliven
Freitag, 19. 11. 21 Dessert: Möslischnitte	Kürbiscremesuppe / Salatbuffet Gemüseschnitzel an Tomatensauce Teigwaren Rosenkohl	Gemüseschnitzel an Tomatensauce Teigwaren Rosenkohl
Samstag, 20. 11. 21 Dessert: Maronimousse	Gemüsesuppe nach Hausmacher Art Hackbraten an Jägersauce Bratkartoffeln Rotkarut	Kürbishackbraten Bratkartoffeln Rotkarut
Sonntag, 21. 11. 21 Dessert: Cremeschnitte	Legierte Ingwercremesuppe Trutenbrust an Orangensauce Basmatireis Broccoli mit Mandeln	Panierter Sellerie auf Orangensauce Basmatireis Broccoli mit Mandeln
Wochenhit	Pilzrahmschnittli mit kleinem Mischsalat	

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

S.Krebs