

## Menüplan Woche vom 21. Nov. 2022 bis 27. Nov. 2022

### Cafeteria

	Mittagessen	Fleisch- und Fischloses Mittagessen
Montag, 21. 11. 22  <b>Dessert:</b> Linzerschnitte	Kerbelcremesuppe/ Salatbuffet Pochiertes Pouletbrüstli mit Zitronensauce Risotto Romanesco mit Mandeln	Tofuschnitzel mit Zitronensauce Risotto Romanesco mit Mandeln
Dienstag, 22. 11. 22  <b>Dessert:</b> Orangencreme	Gemüsecremesuppe / Früchtekuchen Rindssaftplätzli mit Biersauce Spätzli Glasierte Rüebli	Gemüsemedaillon Spätzli Glasierte Rüebli
Mittwoch, 23. 11. 22  <b>Dessert:</b> Fruchtsalat mit Rahm	Frühlingsuppe / Salatbuffet Kasseler Rippli mit Senf Salzkartoffeln Bohnen	Backcamembert Salzkartoffeln Bohnen
Donnerstag, 24. 11. 22  <b>Dessert:</b> Tiramisumousse	Basler Mehlsuppe / Karottenkuchen Glasierte Kalbsbrustschnitten Kartoffelkroketten Lattich	Soja Hackballs Kartoffelkroketten Lattich
Freitag, 25. 11. 22  <b>Dessert:</b> Panna-Cotta mit Kirschsauce	Süssmaiscremesuppe / Salatbuffet Tofupiccata an Tomatensauce Spaghetti Reibkäse Sautierte Zucchetti	Tofupiccata an Tomatensauce Spaghetti Reibkäse Sautierte Zucchetti
Samstag, 26. 11. 22  <b>Dessert:</b> Schwarzwälderschnitte	Gemüsesuppe nach Hausmacher Art Rindsgeschnetzeltes an Rotweinsauce Polenta Schwarzwurzeln	Champignonragout Polenta Schwarzwurzeln
Sonntag, 27. 11. 22  <b>Dessert:</b> Gebrannte Creme	Legierte Wasabicremesuppe Schweinsfiletgeschnetzeltes Stroganoff Reis Broccoli	Soja-Burger an Stroganoffsauce Reis Broccoli
<b>Wochenhit</b>	<b>Chicken Nuggets mit Cocktailsauce, Pommes Frites, Grüner Mischsalat</b>	

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

P.Jörg