

Menüplan Woche vom 22. November 2021 bis 28. November 2021 Cafeteria

	Mittagessen	Fleisch- und Fischloses Mittagessen
Montag, 22. 11. 21 Dessert: Amaretti	5-Kornsuppe / Salatbuffet Hagel-Hans-Burger, Zitronenschnitt Dauphine-Kartoffeln Erbsli an Rahmsauce	Vegi-Burger Dauphine-Kartoffeln Erbsli an Rahmsauce
Dienstag, 23. 11. 21 Dessert: Schoggicreme	Gemüsecremesuppe / Früchtekuchen Kalbsgeschnetzeltes an Kräutersauce Müschi Tricolore Fenchel	Soja-Geschnetzeltes an Kräutersauce Müschi Tricolore Fenchel
Mittwoch, 24. 11. 21 Dessert: Fruchtsalat mit Rahm	Oxtailsuppe / Salatbuffet Schweinschulterbraten mit Sherryjus Kartoffelgratin Bohnen	Linsentäschli an Sherrysauce Kartoffelgratin Bohnen
Donnerstag, 25. 11. 21 Dessert: Schwedenschnitte	Bouillon mit Flädli / Gemüsebraten Rindsfleischvogel an Rotweinsauce Polenta Krautstiele	Quornschnitzel an Rotweinsauce Polenta Krautstiele
Freitag, 26. 11. 21 Dessert: Griessflan mit Kirschenpüree	Süssmaiscremesuppe / Salatbuffet Eier an Safransauce Risotto Blattmangold	Eier an Safransauce Risotto Blattmangold
Samstag, 27. 11. 21 Dessert: Erdbeermousse	Gemüsesuppe nach Hausmacher Art Rindsgehacktes Hörnli Apfelmus	Sojagehacktes Hörnli Apfelmus
Sonntag, 28. 11. 21 Dessert: Savarin mit Fruchtcocktail	Leigierte Geflügel-Currycremesuppe Hirschkraut Spätzli Kürbis mit Honig	Falafel Spätzli Kürbis mit Honig
Wochenhit	Schweinscordon- Bleu mit Pommes frites, grüner Mischsalat	

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

S.Mathys