

Menüplan 21.10.2024 – 27.10.2024

Menu Änderungen bleiben der Küche vorbehalten

zu jedem Mittagessen servieren wir einen grünen oder gemischten Salatteller

	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
Montag 21. Oktober	Bayrische Brennsuppe  Schweinebraten nach Münchner Art Mit Biersauce Kartoffelstock, Karotten und Rosenkohl  Cassis – Bavoise	Frischkäse, Gemüse und Rohschinken
Dienstag 22. Oktober	Minestra alla casa (BW)  Lammragout nach Bündner Art Teigwaren, Fenchel und Bohnen (BW)  Geburi: Erdbeere.- und Vanilleglace mit Orangensalat	Wienerli und Kartoffelsalat
Mittwoch 23. Oktober	Erbsen - Cremesuppe  Wildburgerli an Preiselbeeren Sauce Hausgemachte Spätzli, Rotkohl mit Apfel  Schokiflan mit Trauben	Grieß Schnitte im Ei mit Apfelmus
Donnerstag 24. Oktober	Bouillon mit Nüdeli und Schnittlauch  Panierte Schnitzel mit Zitrone Pommes frites, Kohlrabi, Tomate und Zucchetti  Quarkspeise mit Johannisbeeren	Hörnli mit Zwiebeln, Käse und Apfelmus (BW)
Freitag 25. Oktober	Zucchini Cremesuppe  Dorsch mit Walnuss und Kranichbeeren Pilaw Reis, Fenchel, Bohnen  Brownies - Schnitte	Thon Salat garniert
Samstag 26. Oktober	Zwiebelsuppe mit Croutons  Cervelat Cordon bleu mit Lauchgemüse Brat – Apfel und Kartoffelquiche  Griess – Flan	Kaiserschmarren mit Kompott (BW)
Sonntag 27. Oktober	Königin Suppe  Schweinefilet am Stück gebraten Mit Steinpilzsauce hausgemachte Knödel u. Herbstgemüse  Apfelkuchen mit Rahm Guss	Raclette Kartoffeln mit Essiggemüse

Ohne andere Angabe verwenden wir Schweizer Fleisch (Poulet z.T. Slowenien) und Schweizer Eier
 Allergene: gerne erteilen wir Auskunft über Allergene in unseren Menüs