

# Menüplan 28.10.2024 – 03.11.2024

Menu Änderungen bleiben der Küche vorbehalten

zu jeden Mittagessen servieren wir einen grünen oder gemischten Salatteller

	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
<b>Montag</b> 28. Oktober	Blumenkohl - Suppe  Rindsburger mit Tomatisierter Sauce Kartoffelmix mit Rosmarin Blattspinat und Kohlrabi  Orangen – Kuchen	Walliser Toast (BW)
<b>Dienstag</b> 29. Oktober	Minestrone mit Rucola Pesto  Rahmschnitzeli mit Orangen- Champignons - Sauce Bandnudeln, Broccoli und Karotten  Mango Salat mit Sorbet	Royal Schnitte mit Kompott
<b>Mittwoch</b> 30. Oktober	Anis – Suppe mit Apfel  Siedfleisch mit Sauerkraut und kleinen Kartoffeln an Apfel – Meerrettichsauce Kürbis, rote Peperoni  Zwetschgen Creme	Alp Käse – Lauchwähe mit Süß Sauren Apfel
<b>Donnerstag</b> 31. Oktober	Tomatensuppe (BW)  Hausgemachte Fleisch – Kürbis Lasagne Mit buntem Gemüse, Tomaten und Parmesan  Fruchtwähe	Milchreis mit Fruchtkompott
<b>Freitag</b> 1. November	Suppe von geröstetem Kürbis  Salmfilet mit Zitronensauce Dampfkartoffeln und Spinat, Karotten  Maroni Kuchen mit Zimtsahne und Orangen	Guacamole mit Rohschinken und Pariser Brot (BW)
<b>Samstag</b> 2. November	Senfcremesuppe mit Brezelcroutons  Gommer Cholera Mit Karotten, Wirz und Kürbiswürfeln  Flan Karamell	Birchermüsli Herbst
<b>Sonntag</b> 3. November	Karottensuppe mit Kürbiskernen (BW)  Piccata nach Mailänder Art Safranrisotto Buntes Gemüse mit Pfiff  Apfelstrudel mit Vanillesauce	Bündner Fleisch, Rohschinken und Käse Mit Selleriesalat

Ohne andere Angabe verwenden wir Schweizer Fleisch und Schweizer Eier

Allergene: gerne erteilen wir Auskunft über Allergene in unseren Menüs