

Menüplan 18. - 24. November 2024

Datum	Tagessuppe	Mittagsmenu
Montag 18.11.2024	Champignonssuppe — Weisskabissalat mit Speckwürfeli	Blumenkohl-Kartoffelauflauf überbacken mit Mornay-Sauce — Macchiato Mousse
Dienstag 19.11.2024	Kürbissuppe — Bunter Blattsalat	Schweinsragout Kartoffelstock Herbstgemüse — Frische Trauben
Mittwoch 20.11.2024	Kokos-Limettensuppe — Karottensalat	Nasi Goreng, Reiseintopf mit Poulet, Gemüse, Honig-Sojasauce und Shiitakepilzen — Früchtequark
Donnerstag 21.11.2024	Fleischbrühe mit Back- erbsen und Sherry — Endiviensalat	Siedfleisch und Würstli an grobkörniger Senfsauce Dörrbohnen und Salzkartoffeln — Kokos-Praline «Raffaello»
Freitag 22.11.2024	Griessuppe Léopold — Sellerie- Ananassalat	Rauchlachsstreifen (Norwegen, Aquakultur) an Wodka-Rahmsauce mit grünen Erbsen auf Spaghetti oder Spaghetti «Bolognese» — Ovo-Schaum
Samstag 23.11.2024	Spinatsuppe — Randensalat	Pojarski-Hackfleischsteak (Kalb) an Waldpilzrahmsauce mit Spätzli und Rosenkohl — Hauscake
Sonntag 24.11.2024	Süssmaiscrèmesuppe — Blattsalat mit Ei	Kalbsschulterbraten Thymianjus, Kartoffelgratin Vichy-Karotten — Gebrannte Crème

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Küchenverantwortlichen. Die aufgeführten Artikel sind Schweizer Produkte, Abweichungen werden deklariert.