

# \ MENUPLAN

28. September 2020 bis 02. Oktober 2020

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>CLASSIC</b>	<b>Truthahnpiccata auf Tomaten-Basilikumsauce</b> Spiralen Broccoli mit Mandeln	<b>Herbstpastetli mit Kalbfleisch Brätchügeli</b> Waldpilzen Butterreis Wurzelgemüse	<b>Wild Hackbraten (EU) Preiselbeerrahmsauce</b> Spätzli Rotkraut mit Marroni	<b>Schweinsgeschnetztes an Senfsauce</b> Eiernudeln Glasierte Rüebli	<b>Büezer Savelat mit Käse und Speck umwickelt</b> Kräuterjus Kartoffelgratin Grüne Bohnen
<b>FUSION</b>	<b>Schlemmerfilet mit Tomate-Mozzarella überbacken</b> Salzkartoffeln Quarkmaionaise Rahmspinat	<b>Röstipizza mit mediterranem Gemüse</b> und Mascarpone Tagessalat	<b>Cannelloni "Ricotta Spinat" mit Mozzarella gratiniert</b> Tomaten-Gemüse Sugo Blattsalat	<b>Veganes Red-Thai Curry mit Kichererbsen</b> Gemüse und Süsskartoffeln Duftreis Tagessalat	<b>Pasta Casarecce mit Lachs und Gartenerbsen</b> Gorgonzola Sauce Tagessalat

	<b>Suppe</b>
<b>Mo</b>	Gemüsecreme mit Thymian
<b>Di</b>	Fidelisuppe
<b>Mi</b>	Sauerkrautrahmsuppe
<b>Do</b>	Klare Rindsbouillon mit Gemüse
<b>Fr</b>	Spargelcreme

<b>Wochenhit</b>	täglich erhältlich
A)	Chicken-Wrap mit Blattsalaten
B)	Toast mit Pilzragout, Tagessalat
C)	Hausgemachtes Birchermüesli mit Beeren
D)	Salatteller

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.