

Menüplan vom 14. - 20. September 2020

Mittagessen

Nachessen

Montag

14.09.2020

Seeländer Gartensuppe

Schweinskotelette mit Kruste
Madeirasauce
Kartoffelgaletten
Glasierte Karotten Scheiben

Mit Frischkäse gefüllte
Röstrollen
auf Lauchgemüse

Dienstag

15.09.2020

Suppe Pflanzler Art

Piccata Mailänder Art
Spaghetti mit Tomatensauce
Blattsalat mit Kernen

Tagessüpli

Apfelauflauf
mit Tonkabohnensauce

Mittwoch

16.09.2020

Worber Häblesuppe

Mit Raclettekäse überbackenes
Quinoasteak
Bramata Polenta
Blattspinat mit Schalotten

Tomaten-Zucchettikuchen
mit Peccorino
dazu gelber Peperonisalat

Donnerstag

17.09.2020

90. Geburtstag
Herr Fuhrer

Karottensuppe mit Kerbel

Poulet-Kräuterroulade
mit Rosmarinjus
Mousseline-Kartoffelstock
Gedämpfter Romanesco
Stracciatella Glace

Speckzwetschgen Spiessli

Brandteigkrapfen
mit Vanillesauce

Freitag

18.09.2020

Getreidecremesuppe

Lachsroulade mit Dillrahmsauce
Neue Dampfkartoffeln
Gedünsteter Fenchel

Garnierter Ochsenmaulsalat
Oliven-Ciabatta

Samstag

19.09.2020

Spinatcremesuppe

Saftige Äpler Makkronen
mit Röstzwiebeln und Apfelmues
Randensalat mit Orangenwürfeli

Reichhaltiges Cafe Complet
Fleisch, Käse, Butter und Konfi
und hausgemachtem Zopf

Sonntag

20.09.2020

Oktobersuppe

Wildschweinragout Toskaner Art
Bündner Spätzli (Pizokel)
Glasiertes Herbstgemüse
Hausgemachtes Marronimousse

Suppe im Espressotassli

Lauwarmer Zwetschgenkuchen
mit Zimtrahm

Wochenhit

Miesmuscheln Matrosen Art, dazu Parisette - Brot

Bei jedem Mittagsmenü ist ein Salat vom Buffet inbegriffen. Abends kann auch eine Suppe oder Café complet anstelle des Menüs bestellt werden.

Wir verwenden ausschliesslich CH-Fleisch. Ausnahmen werden deklariert. Unsere Gerichte können allergene Stoffe enthalten.