

MENUPLAN

KW 38

18.–24. September 2023

	MENU	MENU VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 18.09.2023	Gemüsesuppe / Salat Lammvoressen nach Emmentaler Art Kartoffelstock, Rüebl	Eier an Weissweinsauce Kartoffelstock, Rüebl	„Härdöpfuschnätz“
Dienstag 19.09.2023	Weincremesuppe / Salat Kaninchenragout an Salbeisauce Polenta „Bramata“ Kräuter-Tomate Fruchtsalat mit Rahm	Polenta mit Tomaten überbacken mit Käse	Fleischteller garniert
Mittwoch 20.09.2023	Bouillon mit Ei /Blattsalat Grüner Speck, Wurst „Märit-Hamme“ Salzkartoffeln, Sauerkraut Meringue mit Rahm	Glasierte Marroni Salzkartoffeln Sauerkraut	Bündner Gerstensuppe Kernen-Brot
Donnerstag 21.09.2023 Geburtstag Fr. v. Gunten	Karottensuppe / Salat Schweinsrahmschnitzel Nudeln, Blumenkohl Schoggicreme mit Rahm	Pilzragout Nudeln, Blumenkohl	Birchermüesli mit Rahm
Freitag 22.09.2023 Geburtstag Frau Rubin	Pflanzersuppe / Salat Kalbsgeschnetzeltes Bratkartoffeln, Broccoli Brönnti Creme	Tofugeschnetzeltes Bratkartoffeln Broccoli	Poulet-Salat „Calypso“
Samstag 23.09.2023	Kartoffelsuppe Bunter Gemüsesalat Gratinierte Ravioli	Bunter Gemüsesalat Gratinierte Cannelloni	Zwetschgenkuchen mit Rahm
Sonntag 24.09.2023	Bouillon mit Flädli / Salat Kalbsbraten glasiert Reis, Gemüse garnitur Schoggi-Mousse	Reis-Gemüsepfanne	Café Complet Fleisch- und Käseplatte

Allergene und Fleisch.-Fischherkunft siehe an der Tafel beim Essraum.