

**MENUPLAN**

**KW 39 25. Sept. -1.Oktober 2023**

-ä

	<b>MENU</b>	<b>MENU VEGETARISCH</b>	<b>ABENDESSEN</b>
<b>Montag 25.09.2023</b>	Gemüsesuppe / Salat Hackbraten Pommes-Frites Kohlräbli a la Creme	Panierter Sellerie Pommes-Frites Kohlräbli a la Creme	Siedfleischsalat garniert
<b>Dienstag 26.09.2023</b>	Bouillon mit Fideli / Salat Blätterteig-Pastetli mit Chügeli-Pilzfüllung Erbsen und Rüebl Ananas-Salat	Blätterteig-Pastetli mit Pilzfüllung Erbsen und Rüebl	„Schwingerhörnli mit Brösmeli“ Apfelmus
<b>Mittwoch 27.09.2023</b>	Steinpilzsuppe / Salat Geräuchtes Rippli Salzkartoffeln Dörrbohnen	Glasierte Feigen Salzkartoffeln Dörrbohnen	Kürbissuppe Haus-Brot
<b>Donnerstag 28.09.2023</b>	Gurkensuppe / Salat Rindsplätzli geschmort Spätzli Zucchetti Mandelrolle	Spätzli-Gemüsepfanne mit Reibkäse	Haferbrei mit Zimtzucker Aprikosenkompott
<b>Freitag 29.09.2023</b>	Geflügelsuppe / Salat Pangasiusfilet „Sesamo“** Saucenkartoffeln Blattspinat	Pangasiusfilet „Sesamo“** Saucenkartoffeln Blattspinat	Wienerli im Teig Endiviensalat
<b>Samstag 30.09.2023</b>	Kartoffelsuppe Weisskabissalat Militär-Käseschnitte	Weisskabissalat Militär-Käseschnitte	Kirschenkuchen mit Rahm
<b>Sonntag 1.10.2023</b>	Bouillon mit Backerbsen Blattsalat Glasierte Fleischvögel Kartoffelstock, Fenchel Vermicelles mit Rahm	Gemüse-Medaillon Kartoffelstock Fenchel	Café Complet Fleisch- und Käseplatte

\*Vietnam

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