

**MENUPLAN**
**KW 48 27. Nov. – 3. Dezember 2023**

	MENU	MENU VEGETARISCH	ABENDESSEN
<b>Montag</b> <b>27.11.2023</b> <b>Zibälä-Märit</b>	Gemüsesuppe Endiviensalat mit Dörr-Aprikosenstreifen Zwiebel-Käsekuchen Milchkaffee	Zwiebel-Käsekuchen	Götterspeise
<b>Dienstag</b> <b>28.11.2023</b>	Kürbiscremesuppe Randensalat Speckrösti Fruchtsalat mit Rahm	Rösti mit Gemüse	Rührei mit Kräutern
<b>Mittwoch</b> <b>29.11.2023</b>	Broccolisuppe / Salat Hackbraten Country-Cuts Schwarzwurzeln	Panierter Sellerie Country-Cuts Schwarzwurzeln	Bündner-Gerstensuppe Haus-Brot
<b>Donnerstag</b> <b>30.11.2023</b>	Geflügelsuppe / Salat Kaninchengeschnetzelte mit Dörrtomaten, Oliven Mais-Halbmond Zucchetti Mandel-Rolle	Gratinierter Mais Gemüse-Garnitur	Griessköpfler mit Rahm
<b>Freitag</b> <b>1.12.2023</b>	Pflanzersuppe / Salat Sautierte Lachstranche* auf Safran-Risotto	Sautierte Lachstranche auf Safran-Risotto	Käseteller Kürbis Süss-Sauer Kernen-Brot
<b>Samstag</b> <b>2.12.2023</b>	Fleischsuppe, Croutons Eisbergsalat mit Ei Siedfleisch Salzkartoffeln Dörrbohnen	Gemüse-Medaillon Saucen-Kartoffeln Dörrbohnen	Birnen-Apfelkuchen mit Rahm
<b>Sonntag</b> <b>3.12.2023</b>	Bouillon mit Flädli/Salat Glasierter Kalbsrollbraten Kartoffelgratin Rosenkohl Schoggi-Mousse	Tofu-Steak Kartoffelgratin Rosenkohl	Café Complet Fleisch- und Käseplatte

\*Europa

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