

Menü Cafeteria vom 14.– 20. Oktober 2024

	Fleisch & Vegi	Beilagen	Gemüse	Suppe / Salat Dessert
Montag 14.10.2024	Pouletspiesschen Paprikasauce Girasoli mit Gemüsefüllung (Pasta) Pestosauce Kaninchenragout (Ungarn) Kräuterjus	Herzoginnen- kartoffeln Polenta	Kräutertomate Röschen- gemüse	Schwarzwurzelsuppe Tagessalat Fruchttörtli
Dienstag 15.10.2024	Bami Goreng Asiatisches Nudelgericht mit Rindfleischstreifen und Gemüse Äplermagronen, Apfelmus Reibkäse Kalbsschulterbraten Kerbelrahmsauce	 Kartoffelgratin	 Glasierte Rüebl	Tomatencremesuppe Tagessalat Donauwelle
Mittwoch 16.10.2024	Hirsch-Saltimbocca (Europa) Preiselbeersauce Eierschwämmli risotto mit Mascarpone und Kräuter Ofen-Cherrytomaten Rindsragout mit Tomaten und Oliven	Kürbisgnocchi Reis	Rosenkohl Rahmspinat	Wirzcremesuppe Tagessalat Ananas mit Minze
Donnerstag 17.10.2024	Schweins Cordon- Bleu Zitronenschnitt Gebackene Falafel Marokkanische Sauce Kalbshacksteak «Pojarsky» Rosmarinjus	Pommes-frites Müscherli Teigwaren	Kohlrabi Zucchetti	Currysuppe mit Zitronengras Tagessalat Blutorangencreme
Freitag 18.10.2024	Kalbsgeschnetzertes Weisser Balsamicosauce mit Salbei Röstipizza mit Mozzarella, Tomaten, Champignons, Peperoni und Auberginen Wolfsbarschfilet (Italien) Dillsauce	Risotto Dampfkartoffeln	 Zweifarbige Bohnen	Steinpilzcremesuppe Tagessalat Glaceschnitte
Samstag 19.10.2024	Gebratene Pouletbrust Honigsauce Gefüllte Zucchetti mit Gemüse und Käse gratiniert Petersiliensauce	Safranreis	Ratatouille	Bouillon mit Gemüwestreifen Tagessalat Fruchtsalat
Sonntag 20.10.2024	Kalbshuftplätzli Kräuterrahmsauce Linsenburger auf Peperonisauce	Teigwaren	Blumenkohl Knackerbsen	Weissweinsuppe Tagessalat Ovomaltine Mousse

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch und Fisch aus der Schweiz. Änderungen werden separat deklariert.