

Woche 37/2019	Mittag	Abend
<b>Montag</b> <b>09.09</b>	Gemüsesuppe  Fleischkäse mit Pfeffersauce Nüdeli Krautstiele a la creme  Zwetschgenbiscuit	Gemüsesalat garniert Brot
<b>Dienstag</b> <b>10.09</b>	Pflanzersuppe  Eier mit Safransauce Kartoffelstock Grillierte Zucchini  Erdbeerfrappée	Kaiserschmarrn Aprikosenkompott
<b>Mittwoch</b> <b>11.09</b>	Selleriecremesuppe  Pouletbrüstli gefüllt mit Frischkäse Wildreisschnitten Romanesco  Moccacreme mit Baileys	Cafe complet mit Früchtejoghurt
<b>Donnerstag</b> <b>12.09</b>	Rüebli-suppe  Siedfleisch Schnittlauchsauce Dampfkartoffeln Butterbohnen  Frische Zwetschgen	Schinkengipfeli Blattsalat mit Mais
<b>Freitag</b> <b>13.09</b>	Weissweinsuppe  Gebratenes Saiblingsfilet Dillsauce Safranreis Blattspinat  Blutorangensorbet mit Campari	Kartoffelgaletten Pilzragout
<b>Samstag</b> <b>14.09</b>	Brotsuppe  Gemischter Salat Penne Cinque P  Brownies	Quarkstrudel mit Vanillesauce Kirschenkompott
<b>Sonntag</b> <b>15.09</b>	Bouillon Brunoise  Schweinsaltimbocca Gersotto Peperonata  Gebrannte Creme	Zwetschgenkuchen mit Rahm

Wir servieren vorwiegend Schweizer Fleisch und Fisch; Ausnahmen werden deklariert.

Saibling= Island ↑

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.