


Woche 37/2024	Mittag	Abend
<b>Montag</b> <b>09.09</b>	Kräutercremesuppe  Pouletgeschnetzeltes Kartoffelstock Zweifarbige Karotten  Fruchtsalat	Gemüsesalat mit Gartenkräutern Brot
<b>Dienstag</b> <b>10.09</b>	Pflanzersuppe  Spiegelei Rösti Rahmspinat  Vanillecreme	Kaiserschmarrn Aprikosenkompott
<b>Mittwoch</b> <b>11.09</b>  Seniorenmittagstisch	Selleriesuppe Grüner Salat  Hausgemachte Rindfleisch-Lasagne auf Tomatensauce  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 Grill-Zucchetti  Blutorangensorbet mit Campari	Quarkstrudel mit Vanillesauce Kirschenkompott
<b>Samstag</b> <b>14.09</b>	Brotsuppe Gemischter Salat  Penne Cinque P  Brownies	Wegglisandwich mit Lyoner
<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 ; FAO27 

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

Woche 38/2024	Mittag	Abend
<b>Montag</b> 16.09	Lauchcremesuppe  Trutengeschnetzeltes Bulgur Broccoli  Zwetschgentiramisu	Apfelrösti Vanillesauce
<b>Dienstag</b> 17.09	Bouillon mit Gemüse  Bratwurst Rotweinjus Lyonerkartoffeln Glasierte Karotten  Süssmostcreme	Bunter Hörnlisalat garniert
<b>Mittwoch</b> 18.09	Spinatcremesuppe  Rindssaftplätzli Weissweinisotto Kräuterkohlrabi mit Minze  Schokoladencreme	Gemüseknusperli Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 19.09	Blumenkohlcremesuppe  Selleriepiccata mit Tomatensauce Spaghetti Erbsli  Maroni-Panna cotta	Kirschenschober
<b>Freitag</b> 20.09	Tomatencremesuppe  Sautierte Lachstranche mit Dillsauce Kartoffelstampf Kefen  Moccaglace mit Rahm	Alpenteller mit Bergkäse, Hobelkäse Ziger, Melasse und Geschwellte
<b>Samstag</b> 21.09  Geburtstagsmenü	Bouillon  Kopfsalat  Moussaka mit Rindfleisch auf Tomatensauce  Frische Trauben	Schinkengipfeli Blattsalat
<b>Sonntag</b> 22.09	Steinpilzcremesuppe  Schweinsnierstückbraten mit Balsamicojus Neue Bratkartoffeln Marktgemüse  Parfait	Birnenkuchen mit Rahm

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

Lachs FAO 27 ←

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