

Mittag- und Abendmenü

Woche 37

Datum	Tagesmenu	Vegetarisch	Abendessen
Montag 07.09.2020	<p>Tagessuppe / Bouillon * * *</p> <p>Rindfleischvogel an Rotweinsauce Polenta mit Käse Erbsen mit Silberzwiebeln * * *</p> <p>Apfel-Quark</p>	<p>Tagessuppe / Bouillon * * *</p> <p>Tofu an Gemüsejus Polenta mit Käse Erbsen mit Silberzwiebeln</p>	<p>Tagessuppe / Bouillon * * *</p> <p>Hauspastete mit Sauce Cumberland Selleriesalat mit Äpfeln</p>
Dienstag 08.09.2020	<p>Tagessuppe / Bouillon * * *</p> <p>Rinds-Entrecote, Cafe de Paris Pommes Frites Zweierlei Karotten * * *</p> <p>Mocca-Flan mit Rahm</p>	<p>Tagessuppe / Bouillon * * *</p> <p>Paniertes Quornschnitzel, Ketchup Pommes Frites Zweierlei Karotten</p>	<p>Tagessuppe / Bouillon * * *</p> <p>Hausgemachte Pizza mit Schinken Kleiner Mischsalat</p>
Mittwoch 09.09.2020	<p>Tagessuppe / Bouillon * * *</p> <p>Schupfnudel-Pfanne mit Gemüse, Champignons, Rahm und Käse überbacken * * *</p> <p>Schokoladen-Mousse-Törtli</p>	<p>Tagessuppe / Bouillon * * *</p> <p>Schupfnudel-Pfanne mit Gemüse, Champignons, Rahm und Käse überbacken</p>	<p>Tagessuppe / Bouillon * * *</p> <p>Zwetschgenwähe mit Zimt-Rahm</p>
Donnerstag 10.09.2020	<p>Tagessuppe / Bouillon * * *</p> <p>Kalbsgeschnetzeltes an Kräutersauce Weisswein-Risotto Grüne Bohnen und Blumenkohl * * *</p> <p>Bayrische Creme, Himbeersauce</p>	<p>Tagessuppe / Bouillon * * *</p> <p>Zucchetti-Piccata, Jus Weisswein-Risotto Grüne Bohnen und Blumenkohl</p>	<p>Tagessuppe / Bouillon * * *</p> <p>Gebratene Griess-Schnitte im Ei-Parmesan-Mantel Kleiner Salat</p>
Freitag 11.09.2020 Herkunft: Pazifischer Ozean	<p>Tagessuppe / Bouillon * * *</p> <p>Panierter Alaska-Seelachs, Mayonnaise Salzkartoffeln Rahmspinat und Zucchetti * * *</p> <p>Aprikosen-Plunder</p>	<p>Tagessuppe / Bouillon * * *</p> <p>Wachweiches Ei an Currysauce Salzkartoffeln Rahmspinat und Zucchetti</p>	<p>Tagessuppe / Bouillon * * *</p> <p>Wurst-Käsesalat an Hausdressing, garniert Hausbrot</p>
Samstag 12.09.2020	<p>Tagessuppe / Bouillon * * *</p> <p>Rindshacksteak an grüner Pfeffersauce Nudeln mit Butter Stangensellerie und Kefen * * *</p> <p>Fruchtsalat</p>	<p>Tagessuppe / Bouillon * * *</p> <p>Vegi-Balls an Rahmsauce Nudeln mit Butter Stangensellerie und Kefen</p>	<p>Tagessuppe / Bouillon * * *</p> <p>Götterspeise mit Apfelmues Schlagrahm</p>
Sonntag 13.09.2020	<p>Tagessuppe / Bouillon * * *</p> <p>Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern Röstigaletten Mischgemüse * * *</p> <p>Blechkuchen mit Kirschen</p>	<p>Tagessuppe / Bouillon * * *</p> <p>Quorgeschnetzeltes an Rahmsauce Röstigaletten Mischgemüse</p>	<p>Tagessuppe / Bouillon * * *</p> <p>Aufschnitt-Teller schön garniert Hausbrot</p>
Wochenhit	Lauwarmes Siedfleisch auf Gemüsesalat, Meerrettichsauce		
Liebe Gäste, für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.			
Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch			