

# Menuplan

16.09. -22.09.2024

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 16. September	Apfel-Ingwersuppe Salat Trutenschnitzel paniert, Spaghetti Tomatensauce, Romanesco Bananenquark	Apfel-Ingwersuppe Salat Gemüseschnitzel paniert, Spaghetti Tom.Sauce, Romanesco Bananenquark	Dampfnudeln Vanillesauce Kaffee und Milch
Dienstag 17. September	Basler Mehlsuppe Salat Kalbsgeschnetzeltes Casimir Risi Bisi, Früchte Kokosmuffin	Basler Mehlsuppe Salat Quorngeschnetzeltes Casimir Risi Bisi, Früchte Kokosmuffin	Tessiner Brotsalat Tomaten, Mozzarella Rohschinken Kaffee und Milch
Mittwoch 18. September	Rindsbouillon mit Einlage Salat Schweinschuttbraten, Kräuterjus Bratkartoffeln, Dill-Rahm-Gurken Orangencreme	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Kartoffel-Quinoa Tätschli, Kräuterquark, glasierte Gurken Orangencreme	Ravioli mit Steinpilzen Frischkäse, Baumnüsse Käsesauce, Kräuter Kaffee und Milch
Donnerstag 19. September	Griechische Bohnensuppe Salat Rehpfeffer Jägerat Spätzli, Rotkraut, Marroni Tagesdessert	Griechische Bohnensuppe Salat Spätzliteller Diana Rotkraut, Marroni, Rosenkohl Tagesdessert	Milchreis warme Zwetschgen Zimt - Zucker Kaffee und Milch
Freitag 20. September	Hafer - Lauchsuppe Salat St.Petersfischfilet Weissweinsauce Basmatireis, gefüllte Tomate Thurgauer Süssmostcreme	Hafer - Lauchsuppe Salat Röschtigalette, Spiegelei gefüllte Tomate Thurgauer Süssmostcreme	Gschwellti mit Käse Alpkäse und Weichkäse Kartoffeln, Birreschnitze Kaffee und Milch
Samstag 21. September	Spinatcremesuppe Salat Tofu - Linsenragout Kartoffel- und Gemüsewürfel Blechkuchen	Spinatcremesuppe Salat Tofu - Linsenragout Kartoffel- und Gemüsewürfel Blechkuchen	Laugenbrötli mit Aufschnittwurst reichlich garniert mit Ei, Gürkli, Zwiebeli Kaffee und Milch
Sonntag 22. September	Tomatencremesuppe Salat Pouletbrüstli, Senfkörnersauce Kartoffelgratin, Rüeblli-Bohnen Vermicelles mit Meringues, Rahm	Tomatencremesuppe Salat Vegetarische Bratwurst Kartoffelgratin, Rüeblli-Bohnen Vermicelles mit Meringues, Rahm	Birchermüesli mit Herbstfrüchten Hausbrot und Butter Kaffee und Milch
Ausweich- Menü	<b>Kochspeck</b> <b>Sauerkraut</b> <b>Petersilienkartoffeln</b> <b>Senf</b>	<b>In unseren Gerichten können alle 14 Hauptallergene enthalten sein. Für Auskünfte steht Ihnen gerne die Leitung Küche zu Verfügung.</b> <b>Beim Abendessen werden Fleischkomponenten von der Küche durch vegetarische Komponenten ersetzt.</b>	<b>Grundsätzlich verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz, Ausnahmen sind:</b> <b>Trutenbrust: Ungarn</b> <b>Rehpfeffer: DE/AT/EU</b> <b>Fisch: Wildfang/Neuseeland</b>