

Menuplan

23.09. -29.09.2024

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 23. September	Klare Lauchsuppe Salat Siedfleisch, Apfel-Meerrettichsauce Salzkartoffeln, bunter Rahmwirz Zimtkuchen	Klare Lauchsuppe Salat Quorn, Apfel-Meerrettichsauce Salzkartoffeln, bunter Rahmwirz Zimtkuchen	"Götterspeise" Zwieback und Birnenkompott Vanillecreme Kaffee und Milch
Dienstag 24. September	Marronicremesuppe Salat Gebratenene Polentaschnitte Kürbis-Waldpilzragout Tagesdessert	Marronicremesuppe Salat Gebratenene Polentaschnitte Kürbis-Waldpilzragout Tagesdessert	Spiegelei knurriger Speck Sauerteigbrot und Butter Kaffee und Milch
Mittwoch 25. September	Gemüsepürreesuppe Salat Geschmorte Schweinshax'n Kartoffelstock, grüne Bohnen Orangen-Quarkmousse	Gemüsepürreesuppe Salat Schmorkohlrabi Kartoffelstock, grüne Bohnen Orangen-Quarkmousse	Falscher Kaiserschmarrn "Wiener Art" Beerenkompott Kaffee und Milch
Donnerstag 26. September	Suppe "Tausendundeine Nacht" Salat Poulet aus dem Ofen, Tomatenjus Cous-Cous-Gemüsepfanne <i>"Apfelplausch im Saal"</i>	Suppe "Tausendundeine Nacht" Salat Tofuragout "Oriental" Cous-Cous-Gemüsepfanne <i>"Apfelplausch im Saal"</i>	Grillierte Buurebratwurst mit Senf Semmeli und Butter Kaffee und Milch
Freitag 27. September	Rüeblicremesuppe Salat Schellfischroulade, Senfsauce Butterreis, Blattspinat Fruchtsalat	Rüeblicremesuppe Salat Eiroulade, Senfsauce Butterreis, Blattspinat Fruchtsalat	Bunter Ochsenmaulsalat Brot und Butter Kaffee und Milch
Samstag 28. September	Hühnersuppe mit Einlage Salat Spaghetti "Cinque Pi" Rahm, Tomaten, Peterli, Knobli Traubenkuchen	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Spaghetti "Cinque Pi" Rahm, Tomaten, Peterli, Knobli Traubenkuchen	Erbseintopf Kartoffeln, Wienerlirädli Kümmelbrot und Butter Kaffee und Milch
Sonntag 29. September	Safran-Mandelcremesuppe Salat Gefüllte Kalbsbrust, Madeirajus Herzoginkartoffel, Gemüseallerlei Schwarzwäldertörtli	Safran-Mandelcremesuppe Salat Gefüllter Nussbraten, Madeirajus Herzoginkartoffel, Gemüseallerlei Schwarzwäldertörtli	Cafe Complet Hüttenkäseterrine Brioche und Butter Kaffee und Milch
Ausweich- Menü	<i>"Bauernomelette" Schinken, Kartoffeln Bergkäse</i>	In unseren Gerichten können alle 14 Hauptallergene enthalten sein. Für Auskünfte steht Ihnen gerne die Leitung Küche zu Verfügung. Beim Abendessen werden Fleischkomponenten von der Küche durch vegetarische Komponenten ersetzt.	Grundsätzlich verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz, Ausnahmen sind: Trutenbrust: Ungarn Rehpfeffer: DE/AT/EU Fisch: Wildfang/Nordostatlantik