

Menuplan

25.11. -01.12.2024

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 25. November	Pastinakensuppe Salat Schweinshaxe Gremolata Polenta, Erbsli und Rüebl Bündner Nusstorte	Pastinakensuppe Salat Gemüseragout Polenta, Erbsli und Rüebl Bündner Nusstorte	sämiger Griessbrei Zimt-Zucker Zwetschgenkompott Kaffee und Milch
Dienstag 26. November	Rindsbouillon mit Einlage Salat Käseburger in der Pankokruste Bratkartoffeln, Gemüsestreifen Kokoschöpfl mit Mangosauce	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Käseburger in der Pankokruste Bratkartoffeln, Gemüsestreifen Kokoschöpfl mit Mangosauce	Schinkli im Brotteig Kartoffelsalat Kaffee und Milch
Mittwoch 27. November	Gemüsesuppe dörfliche Art Salat Spaghetti Bolognese Hackfleischsauce mit Tomaten Beerenkompott mit Vanilleglace	Gemüsesuppe dörfliche Art Salat Spaghetti Napoli Kräuter - Tomatensauce Beerenkompott mit Vanilleglace	Cafe Complet Birchermüesli Brot und Butter Kaffee und Milch
Donnerstag 28. November	Rüeblicremesuppe mit Ingwer Salat Panierte Schweinsschnitzel Pommes Frites, Brokkoli <i>"Kuchenplausch im Saal"</i>	Rüeblicremesuppe mit Ingwer Salat Panierte Quornschnitzel Pommes Frites, Brokkoli <i>"Kuchenplausch im Saal"</i>	"Ungarische Gulaschsuppe" Rindfleisch, Kartoffeln, Paprika, Semmeli und Butter Kaffee und Milch
Freitag 29. November	Parmesanschaumsuppe Salat Fischchnusperli, Tartaresauce Salzkartoffeln, Rahmspinat Apfelstrudel	Parmesanschaumsuppe Salat Gemüseballs, Tartaresauce Salzkartoffeln, Rahmspinat Apfelstrudel	Röschtitäschi Spiegelei Kümmelbrot und Butter Kaffee und Milch
Samstag 30. November	Bouillon mit Tofu und Soja Salat "herbstliches Gemüserisotto" Kürbis, Rosenkohl, Champignons Pfersichquark	Bouillon mit Tofu und Soja Salat "herbstliches Gemüserisotto" Kürbis, Rosenkohl, Champignons Pfersichquark	Wurst - Käsesalat garniert Zwiebelbrot und Butter Kaffee und Milch
Sonntag 1. Advent 01. Dezember	Rieslingcremesuppe Salat Rindfleischvogel "Jäger Art" Spätzli, Rotkraut Gefüllte Windbeutel	Rieslingcremesuppe Salat Linsentäschi, Kräuterquark Spätzli, Rotkraut Gefüllte Windbeutel	Götterspeise Früchtekompott Vanillesauce Kaffee und Milch
Ausweich- Menü	<i>Schweinsgeschnetzeltes "Thurgauer Art" Kartoffelgaletten, Rüebl</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: Fisch: Aquakultur DE/LIT