

Menuplan

08.09.25 - 14.09.25

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 08. September	Fenchelcremesuppe Salat Pouletschenkelsteak, Kräutersauce Kartoffelkroketten, Ofentomate Pfirsichquark	Fenchelcremesuppe Salat Sellerieschnitzel, Kräutersauce Kartoffelkroketten, Ofentomate Pfirsichquark	Zweierlei Melonen Rohschinken Focaccia und Butter Kaffee und Milch
Dienstag 09. September	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Schweinsvoressen "Thurgauer Art" Trockenreis, glasiertes Gemüse Baumnusskuchen	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Bunte Reispfanne Apfel-Pilzsauce Baumnusskuchen	Deftiger Eintopf Wildwursträdli Gemüse, Kartoffeln Brot und Butter Kaffee und Milch
Mittwoch 10. September	Kürbiscremesuppe Salat Fleischkäse gebacken, braune Sauce Kartoffelstock, Bohnen Karamellköpfl	Kürbiscremesuppe Salat Rotes Linsencurry mit Joghurt Kartoffelstock, Bohnen Karamellköpfl	Aprikosen-Quarkknödel Vanillesauce süsse Brösel Kaffee und Milch
Tessiner Plausch 11. September	Zwiebelsuppe "Fiorenza" Nüsslisalat, Kastanien, Tomate, Käse Kanichenragout, Wurst, Polenta Mangoldgemüse, Blumenkohltarte Orangen Tiramisu	Zwiebelsuppe "Fiorenza" Nüsslisalat, Kastanien, Tomate, Käse Breite Nudeln mit Steinpilzen Mangoldgemüse, Blumenkohltarte Orangen Tiramisu	Belegte Laugenbrötli Aufschnitt, Thonmasse reichlich garniert Kaffee und Milch
Freitag 12. September	Hühnercremesuppe Salat Rindgeschnetztes, Paprikarahmsauce Griessspätzli, Brokkoli Caotina-Schoggicreme	Gemüsecremesuppe Salat Butternuss-Kürbis-Marroniragout Griessspätzli, Brokkoli Caotina-Schoggicreme	Haferbrei Früchtekompott Kaffee und Milch
Samstag 13. September	Buchstabensuppe Salat Spanisches Eieromelette Schinken, Gemüse, Kräuter Ananassalat	Buchstabensuppe Salat Spanisches Eieromelette Gemüse, Kräuter Ananassalat	Kaltes Roastbeef Bratkartoffeln Remouladensauce Kaffee und Milch
Sonntag 14. September	Maiscremesuppe Salat Schweins-Cordon bleu Tomatenspaghetti, Blattspinat Bienenstich	Maiscremesuppe Salat Kohlrabi-Cordon bleu Tomatenspaghetti, Blattspinat Bienenstich	Griechischer Hirtenjoghurt Honigtrauben Einback und Butter Kaffee und Milch
<p>Ausweich Menü Gefüllte Buntbarschröllchen grobe Senfsauce Salzkartoffeln, Rahmwirz</p>		<p>In unseren Gerichten können alle 14 Hauptallergene enthalten sein. Für Auskünfte steht Ihnen gerne die Leitung oder Stv. Leitung Gastronomie zu Verfügung. Beim Abendessen werden Fleischkomponenten von der Küche durch vegetarische Komponenten ersetzt.</p>	<p>Grundsätzlich verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz Ausnahmen sind: Fleisch: Wildbratwurst, AT/EU Fisch: Aquakultur/Schweizer Zucht/ Indonesien-Lake Toba Brotwaren: Schweiz</p>