

MENÜPLAN 11. – 17. November 2024

KW 46	Vollkost	Vegetarier
Montag 11.11.24	Kürbiscreme Suppe Tagessalat Schweinsragout mit Ananas und Curry Kartoffelstock und Bohnen	Kürbiscreme Suppe Tagessalat Gemüse - Lasagne mit Gorgonzola
Abend	Gerstensuppe mit Trockenfleisch und Gemüswürfeli Semmeli	Gerstensuppe mit Gemüswürfeli Semmeli
Dienstag 12.11.24	Hühnerbouillon mit Ei Tagessalat Spaghetti Bolognese Orangen-Dattelsalat	Gemüsebouillon mit Ei Tagessalat Butterrösti mit Gemüse und Spiegelei Orangen-Dattelsalat
Abend	Rührei mit Schnittlauch Gekochter Rüebli-salat	Rührei mit Schnittlauch Gekochter Rüebli-salat
Mittwoch 13.11.24	Selleriecreme Suppe Tagessalat Brätschnitzel mit Bratkartoffeln Glasierte Karotten	Selleriecreme Suppe Tagessalat Maispizza mit Gemüse Tomaten und Mozzarella
Abend	Pastrami mit Sellerie Salat garniert Husbrot	Käseteller mit Hüttenkäse garniert Gschwellti
Donnerstag 14.11.24	Hülsenfrüchte Suppe Tagessalat Rindsgeschnetzeltes Teigwaren und Zucchini Berliner	Hülsenfrüchte Suppe Tagessalat Gemüse Bällchen mit Tartarsauce Gemüse Reis Berliner
Abend	Griessbrei mit Zimtucker Kirschenkompott	Griessbrei mit Zimtucker Kirschenkompott
Freitag Wahlmenü 15.11.24	Karottencreme Suppe Tagessalat Fischstäbli mit Tartar Sauce oder Braten mit Sauce mit Gemüseis	Karottencreme Suppe Tagessalat Linsen Curry mit mit Pikantem Couscous
Abend	Salami, Mortadella und Taleggiokäse garniert Husbrot und Butter	Antipasti Teller garniert Husbrot und Kiri
Samstag 16.11.24	Gemüsecreme Suppe Tagessalat Lammragout mit Bramata Polenta und Mischgemüse	Gemüsecreme Suppe Tagessalat Tomatiertes Gemüseragout mit Bramata Polenta
Abend	Aprikosen Wähe mit Rahm	Aprikosen Wähe mit Rahm
Sonntag 17.11.24	Kraftbrühe mit Eierstich Tagessalat Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Butternudeln Überbackener Fenchel und Blattspinat Maronimousse	Zuchetticreme Suppe Tagessalat Vegischnitzel an Rahmsauce Butternudeln Überbackener Fenchel und Blattspinat Maronimousse
Abend	Cafe Complet Fleisch, Käse, Butter und Konfi Sonntigsbrot	Cafe Complet Joghurt, Käse, Butter und Konfi Sonntigsbrot

Wochenhit Montag – Donnerstag: Gräucht's mit Sauerkraut und Salzkartoffeln.

Unser Frischfleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. Fisch stammt aus Deutschland.

Unser Brot kommt von der Bäckerei Reichmuth, Glarus oder vom Romers, in Benken und ist bis auf das Toastbrot aus der Schweiz. Menüänderungen vorbehalten!

Sollte bei Ihnen eine Allergie oder Intoleranz bestehen, melden Sie dies bitte bei unseren Mitarbeitende.

Auf medizinische Anordnung servieren wir Ihnen gerne eine alternative Spezialkost.