

28. Oktober 2024 bis 03. November 2024

KW 44	Mittagessen	Vegi-Menü	Abendessen
Montag 28. Oktober	Pastinakensuppe mit Rosmarin Rindshacksteak mit Zwiebeln & Käse überbacken Kroketten und Lauchgemüse	Pastinakensuppe mit Rosmarin Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce auf buntem Blattsalat	Tagessuppe Pizza mit Kürbis und Kürbiskernöl 😊
Dienstag 29. Oktober	Brokkolisuppe mit Mandeldrink Brätchügeli an Pilzsauce im Blätterteigpastetli mit "Ärbsli und Rüebli" Nutella-Cake mit Smarties 😊	Brokkolisuppe mit Mandeldrink Gemüseragout an Pilzsauce im Blätterteigpastetli mit "Ärbsli und Rüebli" Nutella-Cake mit Smarties	Tagessuppe Rassiger Siedfleischsalat 😊
Mittwoch 30. Oktober	Kohlrabi-Erbsen-Suppe Hörnli an herbstlicher Gemüsebolognese mit Marroni, Gin und Reibkäse	Kohlrabi-Erbsen-Suppe Hörnli an herbstlicher Gemüsebolognese mit Marroni, Gin und Reibkäse	Tagessuppe Hausgemachte Dampfnudeln mit Vanillesauce
Donnerstag 31. Oktober	Gemüsebouillon mit Gerstenperlen Kalbsbratwurst mit Preiselbeer-Schalottensauce Polenta und Rotkraut	Gemüsebouillon mit Gerstenperlen Gemüseallerlei auf Polenta mit Käse überbacken	Tagessuppe Schinkenröllchen mit russischem Salat und Ei
Freitag 01. November	Kalbfleisch-Suppe Pochiertes Schollenfilet (NO-Pazifik) an Proseccoschaum auf Gemüserisotto	Gemüsepüree Suppe Gemüserisotto mit Falafelbällchen und Sauerrahm Dip	Tagessuppe Garniertes Fleischkäse Sandwich 😊
Samstag 02. November Herr Otto Schürmann Herr Joseph Bamert	Kartoffelsuppe mit Bier Schweinsschnitzel paniert Pommes frites und Kürbisgemüse Crèmeschnitte 😊	Kartoffelsuppe mit Bier Tofuschnitzel paniert Pommes frites und Kürbisgemüse Crèmeschnitte 😊	Tagessuppe Kaiserschmarrn mit Früchtekompott
Sonntag 03. November	Bouillon mit Ribeli und Gemüse Jäger Steak vom Schwein Pfefferjus und Kartoffelstock Buntes Gemüse Caramelcrème mit Birne 😊	Bouillon mit Ribeli und Gemüse Quornplätzli mit Pilzen Pfefferjus und Kartoffelstock Buntes Gemüse Caramelcrème mit Birne 😊	Tagessuppe Café Complet

Wochenhit: Rehpfeffer mit Röstigaletten und Tagesgemüse 😊

Gits ou zum Znacht:

Gefülltes Weggli/Sandwich, Fleischteller/Käseteller, Birchermüesli, Spiegelei/Rührei, Waldfest

Wir wünschen Ihnen "en Guete"!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Unsere Fleisch- und Fischprodukte, stammen, wenn nicht anders deklariert, ausschliesslich aus Schweizer Produktion.

Dieses Gericht wird von einem Bewohner speziell gewünscht. 😊