

Menuplan vom 14. September bis 20. September 2020

	Mittagessen Tagesmenu	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag 14.09.2020	Gerstensuppe Siedfleisch an Meerrettichsauce Kartoffelstock Lauchgemüse Trauben	Gerstensuppe Pfannkuchen mit Blattspinat und Kräutersauce dazu Blattsalat Trauben	Tagessuppe Belegte Brötli mit Eier, Salami und Käse Kaffee, Tee oder Milch
Dienstag 15.09.2020	Zwiebelsuppe mit Käse Kalbsragout "Grossmutterart" Spiralen Sautierte Zucchini Vermicelles mit Rahm	Zwiebelsuppe mit Käse Arancini (Frittierte Reisbällchen) mit Tomatensalat Vermicelles mit Rahm	Tagessuppe Wienerli mit Kartoffelsalat Kaffee, Tee oder Milch
Mittwoch 16.09.2020	Rüebli-Ingwersuppe Schweins-Cordon Bleu Countrycuts und Salat Streuselkuchen mit Zwetschgen	Rüebli-Ingwersuppe Emmentaler Rösti mit Zwiebeln und Käse dazu Salat Streuselkuchen mit Zwetschgen	Tagessuppe Cannelloni mit Spinat/Ricottafüllung mit Käse überbacken Kaffee, Tee oder Milch
Donnerstag 17.09.2020	Bouillon mit Buchstaben Maispoularde an Pfifferlingsauce Gebratene Gnocchi Rüebli duo Orangen Panna Cotta	Bouillon mit Buchstaben Herbstliches Kürbisrisotto dazu gemischter Salat Orangen Panna Cotta	Tagessuppe Ghacks und Hörnli mit Reibkäse dazu Apfelmus Kaffee, Tee oder Milch
Freitag 18.09.2020	Lauchsuppe Pangasiusfilet mit Safransauce Wildreis und Spinat Schokoladencreme mit Birnen	Lauchsuppe Spätzlipfanne mit Gemüsestreifen und Käse überbacken Schokoladencreme mit Birnen	Tagessuppe Wurst-Käsesalat garniert mit Brot Kaffee, Tee oder Milch
Samstag 19.09.2020	Maissuppe Geräucherter Speck mit Senf Petersilienkartoffeln und Sauerkraut Fruchtsalat	Maissuppe Gratinierte Gnocchi mit buntem Gemüse Fruchtsalat	Tagessuppe Älper-Magronen mit Röstzwiebeln Kaffee, Tee oder Milch
Sonntag 20.09.2020	Kürbiscremesuppe Lammgigot an Kräuterjus Weissweinrisotto und Peperonatagemüse Stracciatellamousse	Kürbiscremesuppe Blätterteigpastetli mit Pilzragout Trockenreis dazu Salat Stracciatellamousse	Tagessuppe Zwetschgenwähe mit Rahm Kaffee, Tee oder Milch
Wochenhit	Tagessuppe Hirsch-Schnitzel an Preiselbeersauce mit Spätzli und Rosenkohl Tagesdessert	Preise Mittagsmenu 17.50 Tagesteller 15.50 Wochenhit 21.50	Vegi Mittagsmenu 16.50 Vegi Tagesteller 14.50

Fleischdeklaration/Herkunft

Rind = Schweiz
Kalb = Schweiz
Schwein = Schweiz
Poulet = Schweiz
Strauss = Südafrika
Trute = Ungarn
Pferd = USA

Lammgigot = Schweiz
Lammcoquille = Australien (AUS), Irland (IRL)
Roastbeef = Argentinien (ARG), USA (USA)
Fisch = China (CHN)

Zu Fleisch, Fisch oder Allergenen fragen Sie bitte das Servicepersonal oder die Küche.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Änderungen werden auf dem Menu deklariert.

PFLERGE |
WOHNHEIM |
St. Christophorus