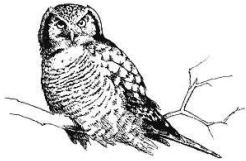


# Menüplan 08. – 14. Oktober 2018

## Mittagessen

### Montag

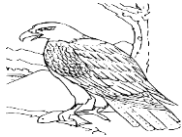


### Dienstag

Gemüsecremesuppe <sup>AGL</sup>  
Geschmorte Poulet-Schenkel <sup>AFL</sup>  
Mascarpone-Polenta <sup>GAF</sup>  
Zucchini mit Kräuter

Blumenkohlcremesuppe <sup>AGL</sup>  
Waadtländer Saucisson <sup>GO</sup>  
Salzkartoffel <sup>G</sup>  
Rahmlauch <sup>AGFL</sup>

### Mittwoch



Maiscremesuppe <sup>AGL</sup>  
Gefüllte Schweinsbrust Toskana <sup>AFLGM</sup>  
Bratkartoffel <sup>G</sup>  
Gratinierte Tomate <sup>GA</sup>

### Donnerstag

Lauchcremesuppe <sup>AGL</sup>  
Ricotta-Spinat Tortellini <sup>ACG</sup>  
an Käsesauce <sup>AFLG</sup>  
mit grünen Erbsen

### Freitag



Karottencremesuppe <sup>AGL</sup>  
Schollenfilet im Ei-Mantel <sup>ACG</sup>  
Weisswein-Risotto <sup>AFLGO</sup>  
Kefen an Butter <sup>G</sup>

### Samstag

Marronicremesuppe <sup>AGL</sup>  
Cervelat Gulasch <sup>MLGAF</sup>  
Kartoffelstock <sup>G</sup>  
Broccoli mit Mandeln <sup>GH</sup>

### Sonntag



Bouillon mit Einlage <sup>AGCL</sup>  
Kalbsschulterbraten an Cognacsauce <sup>AFLG</sup>  
Kartoffelkroketten <sup>ACGM</sup>  
Karotten und Kohlrabi <sup>G</sup>

### Täglich

Salat vom Buffet <sup>CGLMP</sup> und Suppe zu jedem Hauptgericht

### Wochenhit

Rinds-Hamburger an Senfsauce <sup>AFLMG</sup>, Tagesbeilage, Tagesgemüse

### Vegi-Teller <sup>Mo-Fr</sup>

Bunter Gemüsestrudel auf Kräuter-Rahmsauce <sup>ACGFL</sup>

Bei unserem Fleisch handelt es sich, wenn nicht anderes deklariert ist, um Schweizer Fleisch.

Das Truten Fleisch stammt aus Frankreich.

Die Schollenfilets kommen aus Holland.

Menu, Wochenhit, Vegi-Teller

Fr. 15.50

Senioren-/Kinderteller

Fr. 12.00

(mit halber Suppe, kleinem Salat und kleinerem Hauptgang)

Menu an Sonn- und Feiertagen

Fr. 18.50 / 15.00

# Menüplan 15. – 21. Oktober 2018

## Mittagessen

### Montag



### Dienstag

Gemüsecremesuppe <sup>AGL</sup>  
Rindsgeschnetzeltes Paprikasauce <sup>AFLG</sup>  
Kartoffelstock <sup>G</sup>  
Blumenkohl mit Hollandaise <sup>AGF</sup>

Hafercremesuppe <sup>AGL</sup>  
Schweinsbraten Kräutersauce <sup>AFLG</sup>  
Teigwaren <sup>ACG</sup>  
Rüebli <sup>G</sup>

### Mittwoch



### Donnerstag

Blumenkohlcremesuppe <sup>AGL</sup>  
Kalbsgeschnetzeltes <sup>AFLG</sup>  
Nüdeli <sup>ACG</sup>  
Broccoli <sup>G</sup>

Selleriecremesuppe <sup>AGL</sup>  
Wild Bratwurst mit Preiselbeeren Sauce <sup>AFLG</sup>  
Spätzli <sup>ACG</sup>  
Rotkraut <sup>AFLG</sup>

### Freitag



### Samstag

Grünerbsencremesuppe <sup>AGL</sup>  
Nudeln mit Pilzragout  
an Kräuter-Rahmsauce <sup>ACFLG</sup>  
Broccoli mit Mandeln <sup>GH</sup>

Kürbiscremesuppe <sup>AGL</sup>  
Linseneintopf  
mit Speck, Wurst  
und Kartoffeln <sup>AFLG</sup>

### Sonntag



Bouillon mit Einlage <sup>AGCL</sup>  
Kalbsrahmgulasch <sup>AFLG</sup>  
Kartoffelkroketten <sup>ACGM</sup>  
Karotten und grüne Bohnen <sup>G</sup>

### Täglich

Salat vom Buffet <sup>CGLMP</sup> und Suppe zu jedem Hauptgericht

### Wochenhit

Rinds Hackfleischkugeln an Rotweinsauce <sup>AFLMG</sup>, Tagesbeilage, Tagesgemüse

### Vegi-Teller

Kichererbsen-Kürbis-Curry im Mandel-Reis-Ring <sup>AFLGHN</sup>

Bei unserem Fleisch handelt es sich, wenn nicht anderes deklariert ist, um Schweizer Fleisch.

Menu, Wochenhit, Vegi-Teller

Fr. 15.50

Senioren-/Kinderteller

Fr. 12.00

(mit halber Suppe, kleinem Salat und kleinerem Hauptgang)

Menu an Sonn- und Feiertagen

Fr. 18.50 / 15.00

## Buchstabencode für die Allergen- Kennzeichnung:

- A** für glutenhaltige Getreide  
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Einkorn, Emmer, Triticale
- B** für Krebstiere- und Krebstiererzeugnisse
- C** für Eier und Eierzeugnisse
- D** für Fisch und Fischerzeugnisse
- E** für Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F** für Soja und Sojaerzeugnisse
- G** für Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose)
- H** für Schalenfrüchte (Nüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Pistazien, Mandeln, Hasel-, Wal-, Para-, Cashew-,Peak-, Makadamisier-/Queensland Nüsse
- L** für Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- M** für Senf und Senferzeugnisse
- N** für Sesam und Sesamerzeugnisse
- O** für Schwefeldioxid und Sulfite
- P** für Lupine und Lupineerzeugnisse
- R** für Weichtiere und Weichtiererzeugnisse  
Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Bei Fragen oder Unklarheiten wenden Sie sich bitte an unser Personal. Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.