

# Menüplan 12. – 18. November 2018

## Mittagessen

### Montag



Gemüsecremesuppe <sup>AGL</sup>  
Schweins-Piccata <sup>CGA</sup>  
Spaghetti mit Tomatensauce <sup>AFL</sup>  
Blumenkohl mit Ei <sup>CG</sup>

### Dienstag

Lauchcremesuppe <sup>AGL</sup>  
Geschmorte Poulet-Oberschenkel <sup>AFL</sup>  
Maisschnitten <sup>G</sup>  
Schwarzwurzeln an Rahmsauce <sup>AFLG</sup>

### Mittwoch



Maiscremesuppe <sup>AGL</sup>  
Hausgemachte Lasagne  
mit Rindfleisch <sup>AFLGC</sup>

### Donnerstag

Gelberbsencremesuppe <sup>AGL</sup>  
Schweinsragout an Senfsauce <sup>AFLMG</sup>  
Kartoffelstock <sup>G</sup>  
Rotkraut <sup>GAFL</sup>

### Freitag



Mandelcremesuppe <sup>AGLH</sup>  
Spinat-und Käsekuchen <sup>ACG</sup>  
Mischgemüse <sup>GL</sup>

### Samstag

Blumenkohlcremesuppe <sup>AGL</sup>  
Blut- und Leberwurst <sup>GFL</sup>  
Salzkartoffeln <sup>G</sup>  
Sauerkraut und Apfelmus <sup>AFLG</sup>

### Sonntag



Bouillon mit Einlage <sup>AGCL</sup>  
Rinds-Sauerbraten <sup>AFL</sup>  
Kartoffelgratin <sup>GAFL</sup>  
Blumenkohl und grüne Bohnen <sup>G</sup>

### Täglich

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

### Wochenhit

Kaninchenragout mit Dörrpflaumen <sup>AFL0</sup>, Spätzli <sup>ACG</sup> und Rotkraut <sup>GAFL</sup>

### Vegi-Teller

Getreidetaler auf Broccoli-Sauce <sup>ACG</sup>, Gemüse garnitur <sup>GLAF</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

# Menüplan 19. – 25. November 2018

## Mittagessen

### Montag



### Dienstag

### Mittwoch



### Donnerstag

### Freitag



### Samstag

### Sonntag



Gemüsecremesuppe <sup>AGFL</sup>  
Kalbs-Cipollata mit Jus <sup>AFLGM</sup>  
Kräuter-Risotto <sup>GAFL</sup>  
Vichy-Karotten <sup>G</sup>

Petersiliencremesuppe <sup>AGFL</sup>  
Spaghetti Carbonara  
mit Schinken- und Speckstreifen  
an Rahm-Käsesauce <sup>AGC</sup>

Grünerbsencremesuppe <sup>AGFL</sup>  
Gebratene Pouletbrust Süss-Sauer  
Asiatischer Reis <sup>CFLN</sup>  
Kefen an Butter <sup>G</sup>

Kürbiscrémesuppe <sup>AGFL</sup>  
Rösti-Pastetli mit Brätkügeli  
an Pilzrahmsauce <sup>GOAFL</sup>  
Buntes Mischgemüse <sup>GL</sup>

Tomatencremesuppe <sup>AGFL</sup>  
Capuns Val Lumnezia  
(gefüllte Mangoldblätter)  
an Käse-Kräutersauce <sup>AGCFL</sup>

Gerstencremesuppe <sup>AGFL</sup>  
Hackbraten an Rahmsauce <sup>AGFLC</sup>  
Kartoffelstock <sup>G</sup>  
Grüne Bohnen <sup>G</sup>

Bouillon mit Einlage <sup>AGCL</sup>  
Rehgeschnetzelttes an Steinpilz-Sauce <sup>AFLG</sup>  
Kartoffel-Marroni-Roulade <sup>ACG</sup>  
Rotkraut mit Maroni, gebratener Kürbis <sup>GAFL</sup>

### Täglich

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

### Wochenhit

Rinds-Hackfleischkugeln an Rotweinsauce <sup>AFLG</sup>, Tagesbeilage, Tagesgemüse

### Vegi-Teller

Ricotta-Spinat Tortellini an leichter Gorgonzola-Sauce <sup>ACGFL</sup>

Bei unserem Fleisch handelt es sich, wenn nicht anderes deklariert ist, um Schweizer Fleisch.  
Das Rehfleisch beziehen wir aus Österreich.

Menu, Wochenhit, Vegi-Teller  
Senioren-/Kinderteller  
(mit halber Suppe, kleinem Salat und kleinerem Hauptgang)  
Menu an Sonn- und Feiertagen

Fr. 15.50

Fr. 12.00

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.