

28.10. - 03.11.2024 KW 44

Personalrestaurant

DATUM	MENU 1	MENU 2
<b>Montag</b> 28.10.2024	Kraftbrühe mit Steinpilzeinlage Gehacktes Rindfleisch mit Gemüse Hörnli Gratinierter Fenchel	Grünes Gemüsecurry mit Tofu Wildreis
<b>Dienstag</b> 29.10.2024	Broccolisuppe Hirschschnitzel an Preiselbeersauce Eierspätzli Rotkraut  <b>Wildzeit · Herbstzeit · Wildzeit · Herbstzeit · Wildzeit · Herbstzeit</b>	Steinpilzravioli mit Kürbissauce
<b>Mittwoch</b> 30.10.2024	Gemüsebouillon mit Linsen Gebratene Pouletoberschenkel mit Haussauce Trockenreis Erbsen	Vegetarische Maispizza
<b>Donnerstag</b> 31.10.2024	Gemüsepüreesuppe Rindsvoressen Kartoffelstock Karotten	Hüttenkäseburger auf Peperonata Süsskartoffelschnitze
<b>Freitag</b> 01.11.2024	Gemüsebouillon mit Zwiebeln Im Ofen gebratenes Dorschfilet mit Zitronensauce auf Gemüsebeet Ebly	<b>es hed solangs hed</b>  Tagliatelle mit Kürbis-Pilzsauce
<b>Samstag</b> 02.11.2024	Karottensuppe Schweinskarreebraten an Thymiansauce Pommes Duchesse Broccoli	<b>es hed solangs hed</b>  Bauernomelette mit Kartoffeln und Gemüse
<b>Sonntag</b> 03.11.2024	Kraftbrühe mit Eierflädli Kalbssaltimbocca an Bratensauce Safranrisotto Knackerbsen	<b>es hed solangs hed</b>  Linsen - Bohnen – Chili mit Kartoffeln

Wir empfehlen unser Salatbuffet Intern CHF 2.00 / 100g Extern CHF 2.90 / 100g

Das Pouletfleisch für unsere Gerichte beziehen wir aus schweizerischer Herkunft.

Menuänderungen vorbehalten.