

04.12. - 10.12.2023 KW 49

Personalrestaurant

DATUM	MENU 1	MENU 2
<b>Montag</b> 04.12.2023	Süssmaissuppe Spaghetti mit Schinken-Speckrahmsauce Zucchini	Bulgur-Burger an Kräutersauce Zucchini  <small>ran · mediterran · mediterran · mediterran · mediterran · mediterran</small>
<b>Dienstag</b> 05.12.2023	Rindskraftbrühe mit Kürbiseinlage Rindsvoressen Polenta Bohnen  <small>ran · mediterran · mediterran · mediterran · mediterran · mediterran</small>	Vegetarische Moussaka
<b>Mittwoch</b> 06.12.2023	Lauchsuppe Kalbsbraten mit Champignonsauce Gebackene Kartoffelscheiben mit Thymian Karotten  <small>ran · mediterran · mediterran · mediterran · mediterran · mediterran</small>	Selleriepiccata Spaghetti Peperonata
<b>Donnerstag</b> 07.12.2023	Gemüsebouillon mit Brunoise Reis Casimir mit Pouletfleisch Früchtgarnitur Tagesgemüse  <small>ran · mediterran · mediterran · mediterran · mediterran · mediterran</small>	Kräuter - Kartoffelgnocchi mit Käsesauce mit Kürbis
<b>Freitag</b> 08.12.2023	Broccolisuppe Sautierte Forellenfilets mit Dillsauce Salzkartoffeln Edamamebohnen  <small>ran · mediterran · mediterran · mediterran · mediterran · mediterran</small>	<b>es hed solangs hed</b>  Äplermakkaroni mit hausgemachtem Apfelmus
<b>Samstag</b> 09.12.2023	Gemüsebouillon mit Champignons Rindsschmorbraten mit Bratensauce mit Dörrtomaten und Oliven Röstigaleiten Blumenkohl «polnische Art»  <small>ran · mediterran · mediterran · mediterran · mediterran · mediterran</small>	<b>es hed solangs hed</b>  Tagliatelle an Kürbissauce mit Baumnüssen
<b>Sonntag</b> 10.12.2023	Kraftbrühe mit Eierstich Kalbssaltimbocca an Bratensauce Risotto Mischgemüse  <small>ran · mediterran · mediterran · mediterran · mediterran · mediterran</small>	<b>es hed solangs hed</b>  Kartoffelpfanne mit Quorn und Gemüse an Senfsauce

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.