

## 15.09. - 21.09.2025 KW 38

## Personalrestaurant

DATUM	MENU 1	MENU 2
<b>Montag</b> 15.09.2025	Kürbissuppe Wildgeschnetzeltes Hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Marroni Wildzeit- Herbstzeit - Wildzeit - Herbstzeit	Steinpilzravioli mit Salbeibutter
<b>Dienstag</b> 16.09.2025	Gemüsebouillon mit Paysanne Pouletoberschenkel an Haussauce Rösti Mischgemüse	Gelbes Gemüsecurry mit Quorn Basmatireis
<b>Mittwoch</b> 17.09.2025	Schwarzwurzelsuppe Hirschpfeffer "Jägerart" (Speck, Silberwiebeln und Brotcroûtons) Pizokel Rosenkohl Wildzeit- Herbstzeit - Wildzeit - Herbstzeit	Tagliatelle an Gorgonzolasauce Kürbisgemüse
<b>Donnerstag</b> 18.09.2025	Gemüsepüreesuppe Rindsvoressen Kartoffelstock Karotten	Überbackene Cannelloni mit Tomatensauce
Freitag 19.09.2025	Kraftbrühe mit Eierflädli Lachsspiess an Schnittlauchsauce Trockenreis Blattspinat mit Pinienkernen	Bami Goreng mit Tofu und Gemüse
<b>Samstag</b> 20.09.2025	Randensuppe Rindsschmorbraten Polenta Knackerbsen	es hed solangs hed Blätterteigpastetli mit Gemüse-Quornfüllung
<b>Sonntag</b> 21.09.2025	Rindskraftbrühe mit Tomateneinlage Kalbsschnitzel an Rahmsauce Nudeln Erbsen	es hed solangs hed Pilzschnitte mit Gemüse

Wir empfehlen unser Salatbuffet Intern CHF 2.00 / 100g Extern CHF 3.40 / 100g

Das Pouletfleisch für unsere Gerichte beziehen wir aus schweizerischer Herkunft.