

Menuplan vom 26. September bis 2. Oktober 2022

Montag, 26. September 2022	Dienstag, 27. September 2022	Mittwoch, 28. September 2022	Donnerstag, 29. September 2022	Freitag, 30. September 2022	Samstag, 1. Oktober 2022	Sonntag, 2. Oktober 2022
Gemüsecremesuppe	Brotsuppe	Kraftbrühe mit Flädli	Kürbis-Currysuppe	Eierschwämmlicremesuppe	Broccolicremesuppe	Karottensuppe mit Vanille
Gemischter Salat	Kürbis-Apfelsalat	Gemischter Salat	Gekochter Randensalat	Nüsslisalat	Salat Emma	Grüner Salat mit Eischeibe
Schweinsschnitzel mit Basilikum und Coppa Madeirasauce	Kalbsbrustschnitte mit Gemüsestreifen	Hausgemachtes Poulet-Cordon Bleu mit Rohschinken und Frischkäse	Gespicktes Schweinsnierstück mit Dörraprikosen Cognacsauce	Frittierte Fischstreifen im Backteig Sauce Tartar	Gekochtes Siedfleisch Meerrettichsauce	Am Stück gebratenes Schweinsfilet Morchelrahmsauce
Spiralenteigwaren	Kartoffel-Selleriepüree mit Rahm	Tomatenspaghetti	Maisgriessgnocchi überbacken	Kräuterkartoffeln	Gratinierte Kartoffelkugeln	Pestospätzli
Zucchetti mit Oliven	Gemüsestengeli	Broccoli mit Brotkruste	Buntes Herbstgemüse	Rahmblattspinat	Gemischte Bohnen	Gefüllte Tomate mit Erbsli
Tagesfrucht	Brandteigschwäni mit Himbeerrahm	Tagesfrucht	Zwetschgen- Panna-Cotta	Tagesfrucht	Tagesfrucht	Pfarrhaustorte
Fr. 21.00	Fr. 21.00	Fr. 21.00	Fr. 21.00	Fr. 21.00	Fr. 21.00	Fr. 28.00

Wir beziehen unser Fleisch/Fisch aus einheimischer Produktion.

Importfleisch/Fisch wird speziell gekennzeichnet.

Herkunft: Fisch aus Estland, Wild aus Österreich

Liebe Bewohner und Gäste, wenn Sie an einer Allergie oder Intoleranz leiden, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Küchenchef oder seinem Stellvertreter auf.

Gerne nehmen sie sich die Zeit, Ihr Anliegen mit Ihnen zu besprechen.

Vielen Dank.

