

Menuplan vom 19. September bis 25. September 2022

Montag, 19. September 2022	Dienstag, 20. September 2022	Mittwoch, 21. September 2022	Donnerstag, 22. September 2022	Freitag, 23. September 2022	Samstag, 24. September 2022	Sonntag, 25. September 2022
Suppe Garbure	Kraftbrühe mit Buchstaben	Selleriecremessuppe	Thurgauer Haferflockensuppe	Lauchcremesuppe	Geröstete Griesssuppe	Kürbiscremesuppe
Gemischter Salat	Salat Lorette	Maissalat an Currysauce	Grüner Blattsalat	Gemischter Salat	Tomatensalat mit Balsamico	Nüsslisalat mit Ei
Kalbsschnitzel "Saltim Bocca" mit Salbei und Rohschinken Marsalasauce	Rindsbraten Barolo-Kräutersauce	Hausgemachter Hackbraten Pilzrahmsauce	Spaghetti Plausch	Gebrautes Zanderfilets Limettensauce	Panierte Fleischkäsetranche	Gebrautes Rehschnitzel Wild-Preiselbeerrahmsauce
Steinpilzrisotto	Spätzliteigwaren	Kartoffelpüree mit Kürbis und Rahm	Bologneser, Tomaten und Carbonarasauce	Pilaw-Reis mit Safran	Gebratene Kartoffelscheiben mit Zwiebeln	Eierspätzli
Broccoliröschen mit Eibutter	Rosenkohl mit Maronen und Speckwürfeln	Grüne Bohnen mit Zwiebeln	Reibkäse	Junge Kefen	Erbsli und Karotten	Geschmortes Apfelrotkraut mit gefüllter Minbirne
Tagesfrucht	Ovomaltinemuffin	Tagesfrucht	Brombeerschaum im Glas	Tagesfrucht	Tagesfrucht	Orangengugelhopf
Fr. 21.00	Fr. 21.00	Fr. 21.00	Fr. 24.00	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.

