


Mittagessen

Woche 36

	Menu I Classic	Menu II Vegi	Menu III Balance	Nachspeise
Montag 2. September 2019	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Gebratene Truthanbrust Dörrotomatensauce Champagner-Risotto gedünstete Kürbis	Tagessuppe *** Tagessalat *** Kürbis-Risotto mit Rucola und Parmesan	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Gebratene Truthanbrust Rosmarin-Jus Vollkornspiralen Pfälzer	Tagessdessert Dessert Überraschung
Dienstag 3. September 2019	Griessuppe mit Lauch Rindsbouillon *** Tagessalat *** Kalbs-Hackbraten Rahmsauce Knöpfli Rüebli und Erbsli	Griessuppe mit Lauch *** Tagessalat *** "Älpermagronen" mit Röstzwiebeln Apfelmus	Griessuppe mit Lauch Rindsbouillon *** Tagessalat *** Pochiertes Felchenfilet Weissweinsauce Ebly Rüebli und Erbsen	Tagessdessert Saison-Sorbet vom Sörenhof Bötzen
Mittwoch 4. September 2019	Currysuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Saucisson  Senfsauce Salzkartoffeln Sauerkraut	Currysuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Geräucherter Tofu mit Zitronengras Ingwersauce China Nudeln Wok-Gemüse	Currysuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Pouletvoressen mit Zitronengras Ingwersauce gebratener Reis mit Ei und Gemüsestreifen Wok-Gemüse	Tagessdessert Cocosflan mit Passionsfruchtsauce
Donnerstag 5. September 2019	Kartoffelcremesuppe Rindsbouillon *** Tagessalat *** Gebratene Entenbrust Orangenrahmsauce Schupfnudeln Rosenkohl	Kartoffelcremesuppe *** Tagessalat *** Gebackener Camembert mit Preiselbeersauce Herbstsalat	Kartoffelcremesuppe Rindsbouillon *** Tagessalat *** Sautiertes Quornschnitzel Tomatensauce Vollkorn Teigwaren Herbstgemüse	Tagessdessert Eclair mit Vanillerahm
Freitag 6. September 2019	Gelberbsensuppe Consommé *** Tagessalat *** Gebratene Crevetten Safranrahmsauce im Blätterteigkissen und Kräutersalat	Gelberbsensuppe *** Tagessalat *** Blätterteigkissen mit Gemüse und Pilzen gefüllt Kräutersalat	Gelberbsensuppe Consommé *** Tagessalat *** Schweinschnitzel  Kräuter Jus Quinoa Broccoli	Tagessdessert Hausgemachtes Baileys-Mousse
Samstag 7. September 2019	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Gebratene Pouletminifilets Marsalasauc Polenta Butterbohnen	Tagessuppe *** Tagessalat *** Ravioli Herzen mit Ratatouille gefüllt Thymianbutter Parmesan	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Gebratene Pouletminifilets Marsalasauc Trockenreis Kohlraben	Tagessdessert Panna Cotta mit Feigensauce
Sonntag 8. September 2019	Consommé mit Käseschnittchen *** Tagessalat *** Rindfilet rosa gebraten Chiantisauc Kartoffelgratin Marktgemüse	Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Kartoffelgratin mit frischen Pilzen Marktgemüse	Consommé *** Tagessalat *** Pochierter Lachs Chardonnaysauc Teigwarenreis Marktgemüse	Tagessdessert Schwedentörtli mit Rahm

"Balance" ist ein kalorienreduziertes Diätmenü, welches auch bei Diabetes geeignet ist.

Fleischherkunft: Kalb-, Rindfleisch-, Truthahn-Schweiz. Schweine, Kaninchen, Lamm und Pouletfleisch: aus der Region, Ente: Frankreich
Wir setzen auf nachhaltige Fischerei (MSC/asc)

Abendessen

Woche 36

	Menu I Classic	Menu II Vegi	Menu III Balance	Nachspeise
Montag 2. September 2019	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Garnitur Brioche	Tagessuppe *** Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat Basilikum-Rahmsauce Saisonsalat	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Gemüse-Quark Wähe mit Vollkornteig	Käseauswahl oder Früchtekorb
Dienstag 3. September 2019	Griessuppe mit Lauch Rindsbouillon *** Omelette mit Schinken und Gartenkräutern Saisonsalat	Griessuppe mit Lauch *** Omelette mit Gartenkräutern, Gemüsewürfel und Saisonsalat	Griessuppe mit Lauch Rindsbouillon *** Bresaola-Teller mit Salaten garniert	Käseauswahl oder Früchtekorb
Mittwoch 4. September 2019	Currysuppe Gemüsebouillon *** Roastbeef-Teller mit Tartarsauce und Garnitur	Currysuppe Gemüsebouillon *** Vegetarische Frühlingsrollen Sweet-Chilisauce Glasnudelsalat	Currysuppe Gemüsebouillon *** Vollkorn Penne mit Tomaten-Gemüse Quarksauce Saisonsalat	Käseauswahl oder Früchtekorb
Donnerstag 5. September 2019	Kartoffelcremesuppe Rindsbouillon *** Bauernschinken-Teller mit Garnitur	Kartoffelcremesuppe *** Hausgemachte Apfelwähe mit leicht geschlagenem Rahm	Kartoffelcremesuppe Rindsbouillon *** Gebratene Pouletbrust Quarkdip Blattsalat	Käseauswahl oder Früchtekorb
Freitag 6. September 2019	Gelberbsensuppe Consommé *** Rindfleischlasagne Saisonsalat	Gelberbsensuppe *** Gschwellti mit Hüttenkäse, Kräuterquark und Alpkäse garniert mit Dörrfrüchten	Gelberbsensuppe Consommé *** Gschwellti mit Hüttenkäse, Kräuterquark und ½ Fett Käse garniert	Käseauswahl oder Früchtekorb
Samstag 7. September 2019	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Wurstsalat mit Essiggurken und Garnitur	Tagessuppe *** Gemüsestrudel Saisonsalat mit Sonnenblumenkernen	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Leichtes Birchermüsli	Käseauswahl oder Früchtekorb
Sonntag 8. September 2019	Consommé mit Käseschnittchen *** Spaghetti Carbonara Saisonsalat	Gemüsebouillon *** Käse-Teller 5 verschiedene Schweizer Käse Sorten garniert mit Dörrfrüchten	Consommé *** Rinds Trockenfleisch-Teller mit Garnitur	Käseauswahl oder Früchtekorb

"Balance" ist ein kalorienreduziertes Diätmenu, welches auch bei Diabetes geeignet ist.

Fleischherkunft: Kalb-,Rindfleisch-,Truthahn-Schweiz. Schweine, Kaninchen, Lamm und Pouletfleisch:aus der Region, Ente: Frankreich
Wir setzen auf nachhaltige Fischerei (MSC/asc)