

Mittagessen

Woche 49





	Menu I Classic	Menu II Vegi	Menu III Balance	Nachspeise
<b>Montag</b> 3. Dezember 2018	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Rippli  mit Senfsauce Salzkartoffeln Sauerkraut	Tagessuppe *** Tagessalat *** Vegetarisch gefüllte Teigwaren Gorgonzolarahmsauce	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Rippli  Senfsauce Salzkartoffeln Wurzelgemüse	<b>Tagesdessert</b> Grosi`s Süssmostcreme mit Rahm  <b>Balance</b> Schoggiköpfli mit Beeren
<b>Dienstag</b> 4. Dezember 2018	Tomatencremesuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Poulet Cordon-Bleu Pommes Frites Glasierte Rüebli	Tomatencremesuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Auberginenlinsen Curry Koriander Basmatireis	Tomatencremesuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Überbackene Dorsrückenfilet Tomatensauce Pilawreis Schwarzwurzeln	<b>Tagesdessert</b> Basler-Läckerli Mousse  <b>Balance</b> Quark mit Pfirsich
<b>Mittwoch</b> 5. Dezember 2018	Grünerbsensuppe mit Brotwürfeli klare Ochsenschwanzsuppe *** Tagessalat *** Hackbraten  Rosmarinsauce Serviettenknödel Rosenkohl mit Speck	Grünerbsensuppe mit Brotwürfeli *** Tagessalat *** Knöpfli mit Gemüsestreifen Eierschwämmlirahmsauce Sbrinz	Grünerbsensuppe mit Brotwürfeli klare Ochsenschwanzsuppe *** Tagessalat *** Rindsgeaschnetzelt Vollkorn Tagliatelle Rosenkohl	<b>Tagesdessert</b> Vermicelles Meringue mit Rahm  <b>Balance</b> Molke Creme mit Mango
<b>Donnerstag</b> 6. Dezember 2018	Gemüsepüreesuppe Rindsbouillon *** Tagessalat *** Sautiertes Truthahnschnitzel im Ei-Mantel Sauce Portugiese Safranreis Ratatouille	Gemüsepüreesuppe *** Tagessalat *** Sautiertes Quornschnitzel Pesto-Rahmsauce Teigwarenreis Broccoli	Gemüsepüreesuppe Rindsbouillon *** Tagessalat *** Sautiertes Truthahnschnitzel Kräuter Jus Safranreis Ratatouille	<b>Tagesdessert</b> Hausgemachtes Caramel-Köpfli mit Rahm  <b>Balance</b> Joghurtcrème mit Aprikosen
<b>Freitag</b> 7. Dezember 2018	Kürbis-Ingwer Suppe Consommé *** Tagessalat *** Egliknusperli Tartarsauce Petersilienkartoffeln Blattspinat	Kürbis-Ingwer Suppe *** Tagessalat *** Vegetarisches Bami Goreng (Asiatisches Nudelgericht) mit Knackigem Gemüse rassig gewürzt	Kürbis-Ingwer Suppe Consommé *** Tagessalat  *** Sautiertes Schweinsschnitzel Rosmarinjus Petersilienkartoffeln Kräutertomaten	<b>Tagesdessert</b> New Yorker Cheesecake  <b>Balance</b> Diätgerechtes Vanilleköpfli mit Früchten
<b>Samstag</b> 8. Dezember 2018	Tagessuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Rindsvoressen Steinpilzsauce Polenta Blumenkohl	Tagessuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Zucchetti-Piccata Tomatensauce Vollkornspaghetti Gemüsestreifen	Tagessuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Vollkornspaghetti Tomatensauce mit Ricotta Gemüsestreifen	<b>Tagesdessert</b> Vanillecrème mit Rum und Rahm  <b>Balance</b> Türkischer Zimtapfel "Joghurt mit Apfelstücken" und Zimt
<b>Sonntag</b> 9. Dezember 2018	Consommé mit Sherry und Backerbsen *** Tagessalat *** Saftig gebratener Kalbsbraten Barolosauce Pommes Duchesses Marktgemüse	Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Pfannkuchen gefüllt mit Spinat auf Gemüsebeet	Consommé mit Sherry und Kräutern *** Tagessalat *** Sautiertes Doradenfilet mit Kapern-Zitronen-Butter Wildreis-Mix Marktgemüse	<b>Tagesdessert</b> Fricktaler Glace vom Söhrenhof Bözen mit Rahm  <b>Balance</b> Frischer Fruchtsalat

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

**Fleischherkunft:** Kalb-, Rindfleisch-, Truthahn-Schweiz. Schweine und Pouletfleisch: Aus der Region.  
Wir setzen auf nachhaltige Fischerei (MSC/asc)

## Abendessen

## Woche 49

	Menu I Classic	Menu II Vegi	Menu III Balance	Nachspeise
<b>Montag</b> 3. Dezember 2018	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Cervelat mit Russischem Salat gefüllt und Garnitur 	Tagessuppe *** Hausgemachte Zwiebeln-Käsewähe Sauerrahmsauce Saisonsalat	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Diätbirchermüesli mit Früchten garniert Ruchbrot	Käseauswahl oder Früchtekorb
<b>Dienstag</b> 4. Dezember 2018	Tomatencremesuppe Gemüsebouillon *** Risotto mit sonnengetrockneten Tomaten, Basilikum und Parmesan Knackiger Saisonsalat	Tomatencremesuppe Gemüsebouillon *** Apfelgötterspeise mit Zwieback und Vanilleflan	Tomatencremesuppe Gemüsebouillon *** Omelette mit Gemüsewürfel und Kräutern Knackiger Saisonsalat	Käseauswahl oder Früchtekorb
<b>Mittwoch</b> 5. Dezember 2018	Grünerbsensuppe mit Brotwürfeli klare Ochsenschwanzsuppe *** Wienerli im Blätterteig mit Saisonsalat garniert 	Grünerbsensuppe mit Brotwürfeli *** Eierbrötli mit Kräutermayonnaise Saisonsalat	Grünerbsensuppe mit Brotwürfeli klare Ochsenschwanzsuppe *** Vollkorn Toastbrot mit Frischkäse und Gurken garniert	Käseauswahl oder Früchtekorb
<b>Donnerstag</b> 6. Dezember 2018	Gemüsepüreesuppe Rindsbouillon *** Bratenteller mit Thonsauce und Garnitur 	Gemüsepüreesuppe *** Spaghetti mit Mascarpone-Tomatensauce und Gemüse Wintersalat	Gemüsepüreesuppe Rindsbouillon *** Siedfleischsalat garniert	Käseauswahl oder Früchtekorb
<b>Freitag</b> 7. Dezember 2018	Kürbis-Ingwer Suppe Consommé *** Gebratene Pouletminifilets Kräuterbutter mit Saisonnsalat	Kürbis-Ingwer Suppe *** Milchreis mit Zimt-Zucker und Apfelmus	Kürbis-Ingwer Suppe Consommé *** Salatteller mit Sprinzrollen garniert	Käseauswahl oder Früchtekorb
<b>Samstag</b> 8. Dezember 2018	Tagessuppe Gemüsebouillon *** Schwäbische Maultaschen gefüllt mit Hackfleisch und Gemüse Lauchrahmsauce Saisonsalat 	Tagessuppe Gemüsebouillon *** Greizer-Käsesalat mit Garnitur und Minizöpfli	Tagessuppe Gemüsebouillon *** Halbfett-Käsesalat garniert mit gemischten Salaten	Käseauswahl oder Früchtekorb
<b>Sonntag</b> 9. Dezember 2018	Consommé mit Sherry und Backerbsen *** Gnocchi mit Gorgonzolasauce Parmesan	Gemüsebouillon *** Käse-Teller 5 verschiedene Schweizer Käse Sorten garniert mit Dörrfrüchten	Consommé mit Sherry und Kräutern *** Rinds Trockenfleisch-Teller mit Garnitur	Käseauswahl oder Früchtekorb

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

**Fleischherkunft:** Kalb-, Rindfleisch-, Truthahn-Schweiz. Schweine und Pouletfleisch: Aus der Region.

Wir setzen auf nachhaltige Fischerei (MSC/asc)