

Mittagessen

Woche 42





	Menu I Classic	Menu II Vegi	Menu III Balance	Nachspeise
Montag 12. Oktober 2020	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Sautierte Schweinskotelett Senfsauce Frittierte-Kartoffeln Gartenerbsen nach Französischer Art	Tagessuppe *** Tagessalat *** Mit Tomaten und Mozzarella gefüllte Gnocchi Basilikumbutter Sbrinz	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Gebratene Pouletbrust Kräuterjus Vollkornspiralen gedämpfter Fenchel und Gartenerbsen	Tagesdessert Grossmutterns gebrannte Crème mit Rahm
Dienstag 13. Oktober 2020	Tomatencremesuppe Rindsbouillon *** Tagessalat *** Kalbsbrätkekugeln Rahmsauce Tagliatelle Kohlraben mit Kräutern	Tomatencremesuppe *** Tagessalat *** Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	Tomatencremesuppe Rindsbouillon *** Tagessalat *** Pochiertes Forellenfilet Weissweinsauce Bulgur Gemüsewürfel und Kohlraben	Tagesdessert Hausgemachtes Ovomaltine Mousse mit Rahm
Mittwoch 14. Oktober 2020	Bohnensuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** In Tomatensauce geschmorter Pouletoberschenkel mit Feta und Kräutern Ofenkartoffeln Grüne Bohnen mit Oliven	Bohnensuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Vegetarischer Soya-Gyros im Pitabrot mit Zwiebeln, Tomaten und Joghurtsauce	Bohnensuppe Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Gebratene Pouleoberschenkel Thymian Jus Pilawreis Blumenkohl und Bohnen	Tagesdessert Griechisches Joghurt mit Honig und Mandeln
Donnerstag 15. Oktober 2020	Gemüsepüreesuppe Rindsbouillon *** Tagessalat *** Hirschpfeffer Knöpfli Rosenkohl	Gemüsepüreesuppe *** Tagessalat *** Vegi-Tätschli Quarksauce Saisonsalat mit Sprossen	Gemüsepüreesuppe Rindsbouillon *** Tagessalat *** Sautiertes Schweinschnitzel Rotweinjus Weizen mit Gemüsewürfeln Coco-Bohnen und Rosenkohl	Tagesdessert Ananas Salat mit Pfefferminze
Freitag 16. Oktober 2020	Kürbiscremesuppe Consommé *** Tagessalat *** Sautiertes Goldbrassenfilet Limetten-Butter Wildreis-Mix Wirz mit Rahm	Kürbiscremesuppe *** Tagessalat *** Gemüse-Nuggets Avocadoquarksauce Knackiger Saisonsalat mit Sprossen	Kürbiscremesuppe Consommé *** Tagessalat *** Sautiertes Rindshuftschnitzel Rosmarinjus Ebly Broccoli und Rahmwirz	Tagesdessert Vermicelles- Schnitte
Samstag 17. Oktober 2020	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Rindsvoressen Salbeignocchi gedünstete Zucchetti	Tagessuppe *** Tagessalat *** Gnocchi mit Pilzrahmsauce gedünstete Zucchetti und Sbrinz	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Tagessalat *** Rindsvoressen Couscous gedämpfte Stangensellerie und gedünstete Zucchetti	Tagesdessert Fruchtsalat
Sonntag 18. Oktober 2020	Consommé mit Eierstich und Sherry *** Tagessalat *** Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Rösti glasierte Rüebli	Gemüsebouillon *** Tagessalat *** Quorn-Geschnetzeltes Stroganoff Rösti Marktgemüse	Consommé mit Eierstich und Sherry *** Tagessalat *** Sautiertes Wolfsbarschfilet mit Zitronen und Kapern Butterreis Marktgemüse	Tagesdessert Grand Marnier-Roulade 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. Hirsch: Deutschland
Wir setzen auf nachhaltige Fischerei (MSC/asc)

Abendessen

Woche 42

	Menu I Classic	Menu II Vegi	Menu III Balance	Nachspeise
Montag 12. Oktober 2020	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Hausgemachter Kräuterwurstweggen Saisonsalat 	Tagessuppe *** Pilzschnitte Saisonsalat	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Geräucherter Lachs Meerrettichquark Kapern und Garnitur Vollkorntoast	Käseauswahl oder Früchtekorb
Dienstag 13. Oktober 2020	Tomatencremesuppe Rindsbouillon *** Fleischsalat mit Essiggurken, Tomaten und Garnitur 	Tomatencremesuppe *** Apfelchüechli mit Vanillesauce und Zimtucker	Tomatencremesuppe Rindsbouillon *** Leichtes Kürbis-Risotto mit Quark Saisonsalat	Käseauswahl oder Früchtekorb
Mittwoch 14. Oktober 2020	Bohnensuppe Gemüsebouillon *** "Pastitsio" Macaroni Gratin mit Rindshackfleisch Saisonsalat	Bohnensuppe Gemüsebouillon *** Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Fetakäse	Bohnensuppe Gemüsebouillon *** Omelette mit Gemüsewürfeln Saisonsalat	Käseauswahl oder Früchtekorb
Donnerstag 15. Oktober 2020	Gemüsepüreesuppe Rindsbouillon *** Zwiebel-Speck-Strudel Kümmelrahmsauce Saisonsalat 	Gemüsepüreesuppe *** Gemüse-Strudel Kümmelrahmsauce Saisonsalat	Gemüsepüreesuppe Rindsbouillon *** Bresaola mit Salaten garniert	Käseauswahl oder Früchtekorb
Freitag 16. Oktober 2020	Kürbiscremesuppe Consommé *** Rindfleisch Tortelloni Williamsrahmsauce Sbrinz Saisonsalat	Kürbiscremesuppe *** Vegetarische Ravioli Williamsrahmsauce Sbrinz Saisonsalat	Kürbiscremesuppe Consommé *** Eisbergsalat mit Ei Pouletbruststreifen, Avocado und Parmesan	Käseauswahl oder Früchtekorb
Samstag 17. Oktober 2020	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Hauspastete Cumberland Selleriesalat mit Ananas und Garnitur 	Tagessuppe *** Ciabatta Vegi Pizza mit Käse, Tomaten, Pilzen und Mozzarella Saisonsalat	Tagessuppe Geflügelbouillon *** Leichtes Birchermüesli garniert	Käseauswahl oder Früchtekorb
Sonntag 18. Oktober 2020	Consommé mit Eierstich und Sherry *** Cremiges Safranrisotto mit Mascarpone, Gemüse und Parmesan	Gemüsebouillon *** Käse-Teller 5 verschiedene Schweizer Käse Sorten garniert mit Dörrfrüchten	Consommé mit Eierstich und Sherry *** Rinds Trockenfleisch-Teller mit Garnitur	Früchtekorb

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

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