

Woche 40	Vorspeise	Tagesmenu	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 30.09.2024	Champignonscremesuppe Blattsalat mit Kürbiskernen	Gefüllte Kalbsbrust mit Jus Kartoffelgratin Broccoli mit gerösteten Mandeln	Broccoliauflauf mit Kartoffelgratin	Zitronenquark- schnitte	Gnocchi mit Käse gratiniert und Tomatensauce
Dienstag 01.10.2024	Zuppe mille fanti Zuchettisalat	Lasagne al forno mit Rindfleisch	Lasagne alle verdure mit Gemüseraguot	Gebrannte Creme	Kalte Platte mit Käse Brot, Butter, Konfitüre und Joghurt
Mittwoch 02.10.2024	Kartoffelcremesuppe Blattsalat mit Cherrytomaten	Kalbsgeschnetzeltes an Calvadossauce Schupfnudeln geschmorter Weisskabis	Quorngeschnetzeltes an Calvadossauce Schupfnudeln geschmorter Weisskabis	Cornet gefüllt mit Patisseriecreme	Gratinierte Lauchrollen im Schinkenmantel
Donnerstag 03.10.2024	Basler Mehlsuppe Blattsalat mit Gurkenscheiben	Trutenragout süss-sauer Basmatireis Lattich	Zuchetti-Haferburger an Curryrahmsauce Basmatireis, Lattich	Bauernhofglace	Salade niçoise Panne Macca Brot mit Butter
Freitag 04.10.2024	Gemüsecremesuppe Tomatensalat mit Zwiebeln	Chicken Nuggets mit Country Cuts und Currymayo	Gemüsequiche Sauerrahm Dip	Schokoladenflan mit Rahm	Apfelküchlein mit Vanillesauce
Samstag 05.10.2024	Geröstete Griesssuppe Selleriesalat	Spaghetti Carbonara mit Speck und Reibkäse	Spaghetti Tomatenpesto mit Reibkäse	Schwarzwälder schnitte	Toast Belle Helene Blattsalat mit getrockneten Cherrytomaten
Sonntag 06.10.2024	Bouillon mit Backerbsen Blattsalat mit Mozzarellaperlen	Kaninchenrollbraten vom Bramberg Bäckerinnenkartoffeln Blattspinat	Omelette mit Kräuter Bäckerinnenkartoffeln Blattspinat	Apfelmuffin	Weisswurst mit süssem Senf Laugenbrötli mit Butter

Deklaration

Lieber Gast, Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne!

Wenn nichts anderes vermerkt, stammt unser Fleisch und Fisch aus Schweizer Produktion.

Änderungen des Angebots vorbehalten