








# Menüplan Woche 39

	Menü-Standard	Vegi & Fisch - Menü	Abendessen
<b>Montag</b> 21.09.2020	Fenchelsuppe mit Sämtiser Bergkäse  *** Geschmorte Kalbsbrustschnitte Dauphine Kartoffeln (Frittierte Kartoffeln) Mischgemüse	Ravioli mit Kürbisfüllung Baumnuss- Zucchettibolognese	Tagessuppe *** Birchermüesli mit Maisbrötli
<b>Dienstag</b> 22.09.2020	Zwiebelcremesuppe mit Speck  **** Hörnli mit Rindsgehacktes Apfelmus  *** <b>Fruchtcreme mit Rahm</b>	Reisring mit Früchtecurry  *** <b>Fruchtcreme mit Rahm</b>	Tagessuppe *** Aufschnitt-Teller Kartoffelbrot
<b>Mittwoch</b> 23.09.2020	Grünerbsenpüreesuppe  **** Cervelatspiessli mit Speck Gebratene Kartoffelscheiben Rotkraut mit Kastanien	Toast Hawaii mit Tomatenscheiben und Raclettekäse	Tagessuppe *** Toastbrot Hawaii (mit Schinken, Ananas und Käse)
<b>Donnerstag</b> 24.09.2020	Schwyzer Reis Kastaniensuppe  **** Kalbspiccata mit Tomatensauce Spaghetti	Spaghetti mit Tomatensauce	Tagessuppe *** Capuns mit Speck (Bündner Spezialität mit Butter und Reibkäse)
<b>Freitag</b> 25.09.2020	Mangoldcremesuppe  **** Rindshamburger mit Rahmsauce Rösti mit Butter Broccoli mit Butter	Forellenfilets mit Mandelbutter Rösti mit Butter Broccoli mit Butter	Tagessuppe *** Schnitz und Drunder <i>(Kartoffelschnitze mit Dörrapfel und Speck)</i>
<b>Samstag</b> 26.09.2020	Brotssuppe mit Kümmel  **** Schweinsgeschnetzeltes süss sauer Trockenreis Knackerbsen mit Butter	Kartoffelpastetli mit Pilzfüllung	Tagessuppe *** Pfannkuchen mit Bolognese
<b>Sonntag</b> 27.09.2020	Rahmsuppe mit Gemüsestreifen  **** Schweinsfilet-Medaillon mit Rahmsauce Kartoffelgnocchi mit Salbei Überbackener Blumenkohl *** <b>Zwetschgenkuchen mit Vanilleglace</b>	Blumenkohl Käsetäschli Kartoffelgnocchi mit Salbei Gedämpfte Tomate *** <b>Zwetschgenkuchen mit Vanilleglace</b>	Tagessuppe *** Minestrone mit Wursträdli Basler Brot

Wenn nichts speziell gekennzeichnet ist verwenden wir Schweizer Fleisch

Wenn Sie eine Intoleranz oder Allergie auf Lebensmitteln haben, verlangen Sie den Küchenverantwortlichen, um ein für Sie geeignetes Menü zusammen zu stellen

# Menüplan Woche 40

	Menü-Standard	Vegi & Fisch - Menü	Abendessen
<b>Montag</b> <b>28.09.2020</b>	Tomatencremesuppe  *** Brätschnitzel mit Bratensauce Gerstotto mit Gemüse Romanesco mit Butter	Lasagne mit Gemüse auf auf Basilikumsauce	Tagessuppe *** Geschnetzelte Kalbsleber auf Toastbrot
<b>Dienstag</b> <b>29.09.2020</b>	Griesssuppe mit Sauerampfer  **** Pouletschenkel mit Rosmarinsauce Lyoner-Kartoffeln (gebratene Kartoffelscheiben) Blattmangold mit Butter *** <b>Waldbeerjoghurt</b>	Peperoni Birnengulasch Kartoffelstock Gedämpfte Bohnen ^^^ <b>Waldbeerjoghurt</b>	Tagessuppe *** Apfelküchlein mit Vanillesauce
<b>Mittwoch</b> <b>30.09.2020</b>	Kartoffelpüreesuppe  **** Schwarzes Lammcurry Trockenreis mit Wildreis Früchtegarnitur	Gemüsespiessli mit Currysauce Trockenreis Früchtegarnitur	Tagessuppe *** Spätzli mit Käse, Schinken und Rahmsauce
<b>Donnerstag</b> <b>01.10.2020</b>	Bouillon Flädli  **** Kasseler vom Hals mit Rosmarinsauce Kartoffelgnocchi mit Butter Rosenkohl mit Speck	Pizza Margherita	Tagessuppe *** Vater's Hörnliauflauf mit Champignons und Speck
<b>Freitag</b> <b>02.10.2020</b>	Kürbiscremesuppe  **** Schweins-Codon bleu Frittierte Kartoffelwürfel Erbsen mit Karotten	Lachsschnitzel mit Zitronenbutter Frittierte Kartoffelwürfel Erbsen mit Karotten	Tagessuppe *** Salatteller mit Ei (Sellerie-, Karotten-, Gurken- und Kopfsalat)
<b>Samstag</b> <b>03.10.2020</b>	Selleriecremesuppe  **** Äpler Makkaroni mit Schinken Apfelmus	Makkaroni mit Appenzellerkäse Apfelmus	Tagessuppe *** Knoblauchbrot Nüsslisalat mit Ei
<b>Sonntag</b> <b>04.01.1900</b>	Bouillon mit Eierstich ^^^ Rindsschmorbraten mit Bratenjus Kartoffelgaletten Mischgemüse *** <b>Tessiner-Creme mit Trauben</b>	Gemüseschnitzel Kartoffelgaletten Mischgemüse ^^^ <b>Tessiner-Creme mit Trauben</b>	Tagessuppe ^^^ Käseteller mit Gschwellti

Wenn nichts speziell gekennzeichnet ist verwenden wir Schweizer Fleisch

Wenn Sie eine Intoleranz oder Allergie auf Lebensmitteln haben, verlangen Sie den Küchenverantwortlichen, um ein für Sie geeignetes Menü zusammen zu stellen