

Menüplan vom 9. bis 15. Oktober 2017

Datum	Mittagessen	Vegi	Abendessen
Montag 09.10.2017	Mehlsuppe Salatbuffet Pouletschenkel Rosmarinkartoffeln Blumenkohl mit Ei	Mehlsuppe Salatbuffet Blumenkohlgatin und Rosmarinkartoffeln	Kaiserschmarrn mit Aprikosenkompott
Dienstag 10.10.2017	Steinpilzsuppe Salatbuffet Hirschfleischvogel Marroni Knöpfli Rotkraut Topfenstrudel mit Sultaninen	Steinpilzsuppe Salatbuffet Marroni Knöpflipfanne und Rotkraut Topfenstrudel mit Sultaninen	Kartoffel-Lauchsuppe mit Schweinswürstli
Mittwoch 11.10.2017	Minestrone Salatbuffet Schweinschals geräuchert Salzkartoffeln Grüne Bohnen	Minestrone Salatbuffet Vegi Burger Grüne Bohnen	Fondue-Käseschnitte
Donnerstag 12.10.2017	Kräutersuppe Salatbuffet Rindsgeschnetzeltes Stroganov Butternüdeli Pfirsichwürfel mit Vanillequark	Kräutersuppe Salatbuffet Nudelaufwurf mit Gemüse Pfirsichwürfel mit Vanillequark	Schinkengipfel mit Mischsalat
Freitag 13.10.2017	Fenchelsuppe Salatbuffet Dorsch provencale Kräuterzucchettis Salzkartoffeln	Fenchelsuppe Salatbuffet Cannelloni mit Ricotta und Spinat	Terrine de maison mit Baquette
Samstag 14.10.2017	Gemüsecreme Salat Hackfleischbällchen an Zwiebelsauce Safranrisotto Saisonfrucht	Gemüsecreme Salat Gebratene Zucchettis Safranrisotto Saisonfrucht	Aelplermagronen mit Röstzwiebeln Apfelmus
Sonntag 15.10.2017	Broccolisuppe Salat Schweinsnierstückbraten mit Calvadosauce Kartoffelgratin Pfälzer Karotten Tiramisu	Broccolisuppe Salat Bratkäse Kartoffelgratin Pfälzer Karotten Tiramisu	Cafe complet
Wochenhit (Montag bis Freitag) Clochard Rösti (mit Cervelarugeli und Käse überbacken)			
Herkunft Fleisch: Schweiz, Dorsch: Dänemark			