

# Menüplan vom 5. bis 11. September 2011

Datum	Mittagessen	Vegi	Abendessen
<b>Montag</b> 05.09.2011	Gerstensuppe Salatbuffet Pouletbrust in Parmesanpanade Tomatenspaghetti	Gerstensuppe Salatbuffet Spinatgnocchis mit Tomatensauce	Bauerbratwurst mit Zwiebelsauce Kartoffelstock
<b>Dienstag</b> 06.09.2011	Karottensuppe Salatbuffet Schweinspfeffer Schmelzkartoffeln Rotkraut Stracciatellacreme	Karottensuppe Salatbuffet Bratkäse Schmelzkartoffeln Rotkraut Stracciatallacreme	Rührei mit Speckwürfel
<b>Mittwoch</b> 07.09.2011	Linsensuppe Salatbuffet Rehschnitzel an Amarettorahmsauce Spätzli Rosenkohl	Linsensuppe Salatbuffet Spätzlipfanne mit Gemüse und Parmesan	Mortadella und Salami mit Salzgürkli Hausbrot
<b>Donnerstag</b> 08.09.2011	Mehlsuppe Salatbuffet Berner Zungenwurst Sauerkraut Salzkartoffeln Rotweinzwetschgen mit Nussglace	Mehlsuppe Salatbuffet Sauerkrautrösti mit Käse überbacken  Rotweinzwetschgen mit Nussglace	Apfelhüechli mit Zimtucker und Vanillesauce
<b>Freitag</b> 09.09.2011	Gurkensuppe Salatbuffet Paniertes Merlanfilet mit Mexicaine Dipp Patatli mit Rosmarin Blattspinat	Gurkensuppe Salatbuffet Gemüsestrudel mit Tomatensauce	Toastbrot Käseschnitte mit Fonduemischung
<b>Samstag</b> 10.09.2011	Cremesuppe mit Schnittlauch Salat Rindshackbällchen an Parikasauce Polentaschnitte mit Gemüse Saisonfrucht	Cremesuppe mit Schnittlauch Salat Eieromelette Polentaschnitte mit Gemüse	Schinkengipfel mit Salatmix
<b>Sonntag</b> 11.09.2011	Champignoncreme Salat Walliserbraten (Schweinskarree mit Aprikosenfüllung) Kartoffelkroketten Glasierte Kohlraben Vermicelleterrine	Champignoncreme Salat Gemüseschnitzel Kartoffelkroketten Glasierte Kohlraben  Vermicelleterrine	Cafe complet
<b>Wochenhit (Montag bis Freitag)</b> Geschnetzelte Kalbsleber in Salbeibutter mit Rösti			
Herkunft Fleisch: Schweiz, Reh Deutschland, Fisch: Merlan Frankreich			