

Menuplan

18.11-24.11

W47

18. 11. Montag	Gemüsecremesuppe Rindsgeschnetzeltes Teigwaren Röschengemüse Tiramisu- Schnitte	Rühreier mit Kräuter und Speckwürfeli dazu kleiner Salat
19. 11. Dienstag	Suppe Pflanzert Schweinsbratwurst Zwiebelsauce Röstifrites Fenchel kleiner Salatteller	Dampfnudeln bestäubt mit Puderzucker dazu Vanillesauce
20. 11. Mittwoch	Tomatencremesuppe Kalbshacksteak Rotweinsauce Kartoffelstock Randengemüse Streusselkuchen	Ochsenmaulsalat garniert dazu Ruchbrot
21. 11. Donnerstag	Kürbiscremesuppe Berner Platte Salzkartoffeln Schöni Sauerkraut Fruchtsalat mit Glace	Belegte Brötli mit Salami und Spargeln
22. 11. Freitag	Rüebli- suppe mit Kokosmilch Gebratene Forellenfilet Provençale Wildreis Blattspinat Baileys- Birnen- Muffin	Milchreis mit Zimt- zucker dazu Fruchte- kompott
23. 11. Samstag	Linsensuppe Pastetli mit Fleischfüllung Erbsen & Rüebli kleiner Salatteller Öpis zum Kaffee	Heisser Schinken dazu Kartoffel- salat
24. 11. Sonntag	Bouillon mit Einlage Rehpfeffer Jäger Art Hausgemachte Spätzli Rotkraut und Rosenkohl Brönnti Creme	Cafe Complet mit Trockenfleisch und gekochten Eiern
Wochenhit: Rösti mit Fleischkäse und Spiegelei		

Wenn nichts anders erwähnt ist, stammen unser Fleisch und unsere Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.
Über Allergene geben Ihnen die Mitarbeiter der Verpflegung gerne Auskunft
Unser Fisch stammt ausschliesslich von nachhaltiger und sorgfältiger Zucht.