



Woche 39	Vorspeise	Tagesmenu	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
<b>Montag</b> 26.9.2022	Gemüsecremesuppe Blattsalat mit getrockneten Tomaten	Blut und Leberwurst mit Salzkartoffeln und Sauerkraut	Gebratene Sauerkraut- Kartoffelküchlein mit Apfelmus	Haselnusscreme	Brombeerenauflauf Vanillesauce
<b>Dienstag</b> 27.9.2022	Solothurner Wysuppe Blumenkohlsalat mit frischen Kräutern	Lammfrikassee mit Curry und Basmatireis	Quorn-geschnätzelt an Currysauce und Basmatireis	Hummelschnitte	Toast Belle Helene
<b>Mittwoch</b> 28.9.2022	Bouillon mit Portwein Blattsalat mit Birnschnitzli	Gefüllte Kalbsbrust mit Jägernudeln und zweifarbigen Rübligemüse	Teigwaren-Gemüsegratin begleitet von zweifarbigen Rübligemüse	Zitronencake	Cafe Complet mit Geräucherter Forellenfilet & Laugenbrötli
<b>Donnerstag</b> 29.9.2022	Kartoffelcremesuppe Nüsslersalat mit Ei und Speck	Rindfleischkugeln an Süss sauer Sauce Butterreis & Pak-Choi Gemüse	Haferflockenburger an Süss sauer Sauce Butterreis & Pak-Choi Gemüse	Hot-Berry mit Vanilleglace	Pilzrisotto mit Reibkäse
<b>Freitag</b> 30.9.2022	Minestrone Blattsalat mit Mozzarellaperlen	Fischragout an Safransauce Blätterteigpastetli und Erbsli	Gemüseragout an Safransauce Blätterteigpastetli und Erbsli	Fruchtsalat	Gefüllte Eier mit Russischem Salat Burebrot & Butter
<b>Samstag</b> 1.10.2022	Lauchcremesuppe Rotkabissalat mit Apfelstückli	Walliser Rösti mit Spiegelei	Walliser Rösti mit Spiegelei	Gebrannte Creme	Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott
<b>Sonntag</b> 2.10.2022	Bouillon mit Schnittlauch Blattsalat mit Croutons	Schweinsschulterbraten Kroketten und Bohnenbündeli	Sautiertes Tofuplätzli mit Kroketten und Bohnenbündeli	Marronimousse	Birchermüesli Brot, Butter, Le Parfait und Buure Chäsli

### Fleisch und Fischdeklaration

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

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