

Woche 39	Vorspeise	Tagesmenu	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 25.09.2023	Kartoffelcremesuppe Tomatensalat mit Zwiebeln	Trutenragout Süss sauer dazu Basmatireis & Lattich	Zuchetti-Haferburger an Curryrahmsauce dazu Basmatireis & Lattich	Zitronenquark-schnitte	Gnocchi mit Käse und Tomatensauce, gratiniert
Dienstag 26.09.2023	Champignons- cremesuppe Blattsalat mit Cherrytomaten	Rehschnitzel Baden-Baden mit Spinatspätzli & Rotkraut mit Preiselbeeren	Panierter Camambert mit Spinatspätzli & Rotkraut mit Preiselbeeren	Gebrannte Creme	Kalte Platte mit Käse, Brot, Butter, Konfitüre, Joghurt
Mittwoch 27.09.2023	Basler Mehlsuppe Blattsalat mit Gurkenscheiben	Kalbsbrust gefüllt mit Kartoffelgratin & Broccoli mit Mandeln	Broccoliauflauf auf Gemüsecoulis	Cornet gefüllt mit Patisseriecreme	Lauch Rollen mit Schinken und Käse, gratiniert
Donnerstag 28.09.2023	Zuppe mille fanti Zuchettisalat	Lasagne Verde (Rindfleisch)	Gemüse Lasagne	Bauernhofglace	Apfelküchlein mit Vanillesauce
Freitag 29.09.2023	Gemüsecremesuppe Blattsalat mit Kürbiskernen	Chicken Nuggets mit Currymayo & Country Cuts	Gemüsequiche nach Saison mit Sauerrahm Dip	Schokoladenflan mit Rahm	Kalter Kalbsbraten mit Tartarsauce Sauerteigbrot mit Butter
Samstag 30.09.2023	Geröstete Griesssuppe Selleriesalat	Carobonnarasauce mit Speck dazu Spaghetti & Reibkäse	Carobonnarasauce mit Champignons dazu Spaghetti & Reibkäse	Apfelmuffin	Chäschüechli Blattsalat mit Croutons
Sonntag 01.10.2023	Bouillon mit Backerbsen Blattsalat mit Mozzarellaperlen	Kaninchenrollbraten vom Bramberg dazu Bäckerinnenkartoffeln & Blattspinat	Omelette mit Tomatenwürfel dazu Bäckerinnenkartoffeln & Blattspinat	Schwarzwälder-stück	Weisswurst mit süssem Senf Laugenbrötli mit Butter

Deklaration

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

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

Änderungen des Angebots vorbehalten