

	<b>Vollkostmenü</b>	<b>Vegetarisch</b>
<b>lündeschdi   Montag</b> 14.10.2024	Gemüsecremesuppe Blattsalat gebratener Pouletschenkel auf Toskaner Art gebratene Kartoffelschnitze Romanesco mit Butterbrösel Apfelquarkcreme	Gemüsecremesuppe Blattsalat Gemüse-Curry an Currysauce mit Früchten im Reisring Apfelquarkcreme
<b>mardi   Dienstag</b> 15.10.2024	Griesssuppe Leopold ohne Speck Schnittsalat weisses Kalbsragout vom Engadiner Kalb Pilawreis Karotten-Erbesen-Gemüse Beeren Muffin	Griesssuppe Leopold ohne Speck Schnittsalat Spinat-Gnocchi mit Champignons und Gemüsewürfeln auf Knoblauchrahm Beeren Muffin
<b>marcurdi   Mittwoch</b> 16.10.2024	Pilzcremesuppe Blattsalat Grill Bratwurst Bratensauce Krautstielgemüse Kartoffelgratin Kaffeeglace-Becher	Pilzcremesuppe Blattsalat Hacksteak auf Sojabasis Tomatenrahmsauce Broccoligemüse Pilawreis Kaffeeglace-Becher
<b>gövgia   Donnerstag</b> 17.10.2024	Minestroneuppe Schnittsalat Alaska-Seelachs [Schweden] knusprig paniert Rahmspinat Salzkartoffeln Griessflan	Minestroneuppe Schnittsalat Käsespätzli mit Gemüsestreifen und Röstzwiebeln Griessflan
<b>venderdi   Freitag</b> 18.10.2024	Grünerbsensuppe Blattsalat Rahmschnitzel vom Schwein feine Nudeln Pfälzerkarotten Schoggipudding	Grünerbsensuppe Blattsalat Chickeriki-Nuggets vegan Dipsauce Bohnen Ratatouille Rösti-Sticks Schoggipudding
<b>sanda   Samstag</b> 19.10.2024	Tomatencremesuppe Blattsalat Hirschschnitzel an Preiselbeerrahmsauce Spätzli Apfelrotkraut Marronicreme	Tomatencremesuppe Blattsalat Gemüselasagne Tomatensauce glaciertes Zucchini-gemüse Marronicreme
<b>dumengia   Sonntag</b> 20.10.2024	gebrannte Mehlsuppe Schnittsalat gebratene Pouletbrust Schnittlauchsauc Teigwaren Kohlrabiwürfel an Kräutern Bayrische Creme mit Fruchtsauce	gebrannte Mehlsuppe Schnittsalat Kartoffelgnocchi auf Gorgonzolasauce bunte Gemüsewürfel Reibkäse Bayrische Creme mit Fruchtsauce
<b>Mittagsservice</b> 11:45 - 13:30		

# MENÜPLAN CAFETARIA | Abendessen

## 14.10.2024 - 20.10.2024

	<b>Vollkostmenü</b>	<b>Vegetarisch</b>
<b>lündeschdi   Montag</b> 14.10.2024	Tagessuppe Rührei mit Schinkenwürfeln Blattsalat	Tagessuppe Apfelstrudel mit Vanillesauce und Zuckerschnee
<b>mardi   Dienstag</b> 15.10.2024	Tagessuppe Wienerli im Teig Senfdip Blattsalat	Tagessuppe Blattsalat Polentapizza mit Mozzarella und viel Gemüse
<b>marcurdi   Mittwoch</b> 16.10.2024	Tagessuppe Café complet Teller mit Aufschnitt, Käse, Konfitüre, Butter und Brot	Tagessuppe Café complet Teller mit Käsesorten, Gemügesticks, Konfitüre, Butter und Brot
<b>gövgia   Donnerstag</b> 17.10.2024	Tagessuppe Hörnli mit Gehacktem Reibkäse Apfelmus	Tagessuppe Gemüse Eintopf mit Linsen und Kartoffeln Blattsalat
<b>venderdi   Freitag</b> 18.10.2024	Tagessuppe Hirschpastete mit Marroni Preiselbeeren Waldorfsalat Selleriesalat	Tagessuppe Spaghetti aglio e olio [Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino, Tomatenwürfel] Blattsalat
<b>sanda   Samstag</b> 19.10.2024	Tagessuppe Carpaccio aus Bresaola mit Rucola und Parmesan Brötchen	Tagessuppe gebratene Griessschnitte mit Zimtucker Fruchtkompott
<b>dumengia   Sonntag</b> 20.10.2024	Tagessuppe Toast Hawaii mit Käse, Schinken und Früchten Schnittsalat	Tagessuppe Käsewähe Schnittsalat

Lieber Gast

Eine gute Ernährung unterstützt das Wohlbefinden und die Genesung. Deshalb legen wir Wert auf ausgewogene Mahlzeiten. Unsere Lebensmittel, unsere Brote und das Fleisch beziehen wir vorwiegend aus der Schweiz.

Falls dies nicht möglich ist, wird das Herkunftsland deklariert. Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

