

# MENU

Fleisch & Fischprodukte sind schweizerischer Herkunft, anderweitiges ist gekennzeichnet.

2022	MITTAGESSEN	ABENDESSEN	WUNSCHMENÜ
<b>Montag</b> 10. Oktober	Gemüsecremesuppe *** Rindssaftplätzli mit Polenta und Blumenkohl *** Geburtstagsdessert	Tagessuppe *** Gebackene Apfelküchlein mit Vanillesauce *** Milchkaffee	<b>Auswahl Mittagsmenu</b>  <u>Menu 1 Fleisch</u>  Geschnitzelte Kalbsleber mit Rösti-Galetten und Gemüse  <u>Menu 2 Vegetarisch</u>  Gratinierte Rösti-Galetten mit Käse und Tomate
<b>Dienstag</b> 11. Oktober	Kürbissuppe *** Ofenfleischkäse mit Senf Bratkartoffeln und grünen Bohnen *** Brownie	Tagessuppe *** Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Mischsalat *** Milchkaffee	
<b>Mittwoch</b> 12. Oktober	Kartoffelsuppe mit Basilikum *** Auberginen-Piccata mit Safran-Risotto und gebratene Zucchetti *** Marroni-Mousse	Tagessuppe *** Belegte Brote mit Salami und Ei *** Milchkaffee	<b>Abendessen Wochenhit</b>  Schwäbischer Wurst-Käse-Salat garniert
<b>Donnerstag</b> 13. Oktober	Currycremesuppe *** Rehgeschnitzeltes an Wildrahmsauce mit Spätzli und Rosenkohl *** Früchte-Quarkcreme	Tagessuppe *** Toast «Hawaii» mit Mischsalat *** Milchkaffee	
<b>Freitag</b> 14. Oktober	Frischer Fruchtsaft und Bouillon mit Einlage *** Saiblingsfilet an Safransauce mit Pilaw-Reis und Grill-Tomate *** Gebrannte Creme	Tagessuppe *** Birnen-Streusel-Kuchen mit Schlagrahm *** Milchkaffee	<b>Immer gut am Abend!</b>  A Kaffee komplett  B Birchermüesli  C Früchtequark  D 2 Spiegeleier  E Wienerli mit Brot  F Rohschinken-Teller
<b>Samstag</b> 15. Oktober	Gelberbsensuppe *** Hacktätschli an Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Fenchelgemüse *** Geburtstagsdessert	Tagessuppe *** Tortelloni an Steinpilzsauce und Mischsalat *** Milchkaffee	
<b>Sonntag</b> 16. Oktober	Randencremesuppe *** Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce mit Nudeln und Mischgemüse *** Schwarzwälderschnitte	Tagessuppe *** Birchermüesli mit knusprigem Baguette *** Milchkaffee	<b>Wochenzitat aus der Küche</b>  Wenn man etwas gerne tut, wird man nicht müde, es immer wieder zu tun.  Eckart Witzigmann