

# Menüwochenplan

gluschtig *ästhetisch*  
vom 26. Oktober – 01. November 2020



Datum	Mittagessen	Abendessen
Montag 26. Oktober	Minestrone   Saisonaler Blattsalat <b>Gefülltes Pastetli</b> <b>Ersli und Rüebli</b> Mango	<b>Käseteller</b> <b>mit Gschwelli</b>
Dienstag 27. Oktober	Kürbissuppe mit Curry   Saisonaler Blattsalat <b>Paniertes Schweinsschnitzel</b> <b>Pommes Frites und Blumenkohl an Mornay-Sauce</b> Zitronencreme	<b>Hörnliauflauf mit</b> <b>Hackfleisch</b>
Mittwoch 28. Oktober	Brotsuppe   Saisonaler Blattsalat <b>Rindfleischvogel</b> <b>Mais-Galetten und Herbstrübe mit Kerbel</b> Geburtstagsdessert	<b>Café Complet</b> <b>mit Fleischkäse</b>
Donnerstag 29. Oktober	Topinambursuppe   Saisonaler Blattsalat <b>Saltimbocca an Thymianjus</b> <b>Safranrisotto und Ratatouille</b> Bananen-Frappé	<b>Saucenkartoffeln</b> <b>mit Gemüse</b> <b>und Chipolata</b>
Freitag 30. Oktober	Fenchelsuppe mit Orange   Saisonaler Blattsalat <b>Sautierte Eglifilet (Estland) an Mandelbutter</b> <b>Salzkartoffeln und Blattspinat</b> Geburtstagsdessert	<b>Belegte Brötli</b>
Samstag 31. Oktober	Gärtnerinsuppe   Saisonaler Blattsalat <b>Äpler Makronen mit Apfelmus</b> Maroni-Mousse	<b>Birnenkuchen</b> <b>mit Zimt-Rahm</b>
Sonntag 1. November	Bouillon mit Flädli   Saisonaler Blattsalat <b>Schweinsbraten an Sensauce</b> <b>Duchessekartoffeln und Bohnenbündeli</b> Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen	<b>Café Complet</b> <b>mit Hobelkäse</b>

**Alternative zum Znacht:** Rösti Tartlettes gefüllt mit Käse und Salat | Fleisch-Käseplättli  
Birchermüesli | Café Complet

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz – Ausnahmen werden deklariert.  
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.