

## Menüplan vom 18. September - 24. September 2023

MITTAGESSEN	VEGIMENÜ	ABENDESSEN
<b>MONTAG, 18. September</b>		
Gemüsecremesuppe Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti-Galetten Glasierte Karotten	Olivendip Rosmarin-Focaccia Kürbispüree Salat mit Ei (franz.)	Gemüsecremesuppe Vegetarische Gerstensuppe Brot & Käse
<b>DIENSTAG, 19. September</b>		
Hafersuppe Randenküchlein Risotto Gratinierter Blumenkohl Meranercake	Reibkäse Tomatensauce Spaghetti Bohnensalat mit Feta Meranercake	Hafersuppe Orecchiette-Teigwaren mit Auberginen und Mozzarella Salat mit Ei (franz.)
<b>MITTWOCH, 20. September</b>		
Steinpilzcremesuppe Siedfleisch Meerrettichsauce Kürbisstock Trauben	Tortelli mit Pilzfüllung Reibkäse Rahmsauce Trauben	Steinpilzcremesuppe Weichkäseteller mit Hüttenkäse Gschwellti
<b>DONNERSTAG, 21. September</b>		
Kürbiscremesuppe Fleischkäse Braune Bratensauce Risotto Broccoli Panna cotta	Risotto Gebratene Pilze Mini-Pâtisserie	Kürbiscremesuppe Apfelstrudel Vanillesauce
<b>FREITAG, 22. September</b>		
Gemüsecremesuppe Blätterteigjalousie mit Lachs und Blattspinat Safransauce	Blätterteigjalousie mit Feta und Blattspinat Safransauce	Gemüsecremesuppe Zwetschgenwähe Schlagrahm
<b>SAMSTAG, 23. September</b>		
Gelberbsensuppe Gnocchi alla Sorrentina Salat mit Ei (franz.) Zwetschgenquark	Gnocchi alla Sorrentina Salat mit Ei (franz.) Zwetschgenquark	Gelberbsensuppe Nizza Salat Laugenbrötli
<b>SONNTAG, 24. September</b>		
Rüebliuppe Hirschgeschnetzeltes Spätzli Geschmortes Rotkraut Sachertorte	Gemüsestrudel Kräuterrahmsauce Sachertorte	Rüebliuppe Minestrone Brot & Käse

Reibkäse Tomatensauce Spaghetti Bohnensalat mit Feta	Salamiteller Ruchbrot Butter Portion Konfitüre Portion Aprikosenkompott
---	---

Wir verwenden Fleisch und Fische aus Schweizer Herkunft. Ausnahmen sind:  
Rauchlachs: Norwegen Lachs: Norwegen

Salami: Hergestellt in der Schweiz mit italienischem Fleisch