



Menuplan 20.11. – 26.11.2023

	Mein Mittagessen	Fleischlos glücklich	Zum Znacht
MO	Weisskabissalat mit Speck (Schwein) * Federkohlsuppe * Piccata (Schwein) Weisswein-Risotto, Zucchettigemüse	Tagessalat * Tagessuppe *	Tagessuppe * Käsewähe
DI	Randensalat * Gemüsebouillon mit Gemüse-Brunoise * Pouletbrust an Paprikarahmsauce Polenta, Rosenkohl	Mischpilzragoût im Blätterteigpastetli Erbsen	Tagessuppe * Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott
MI	gemischter Salat * Weissweinsuppe * Farfalle an Tomatenrahmsauce mit Salamiwürfel (Rind, Schwein) und Basilikum Reibkäse	Tagessalat * Tagessuppe * Vegi-Burger mit Greyerzer und Gurkenrelish dazu Pommes frites	Tagessuppe * Wienerli (Schwein) mit Teig
DO	Eblysalat an Currydressing * Herbstrüben-Kartoffelsuppe mit Kräuter-Croûtons * Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzen Rösti, Mischgemüse		Tagessuppe * Griessbrei mit Zimtucker Apfelmus
FR	Süsskartoffel-Kürbissalat * Knollensellerie-Apfelsuppe * Brätchügeli (Poulet) Käsemaccaroni, Broccoli		Tagessuppe * Ravioli gefüllt mit Rindshackfleisch an Peperonicrèmesauce
SA	Rettichsalat * Gemüsecrèmesuppe * Schweinschnitzel an Senfrahmsauce Gnocchi, Romanesco	Tagessalat * Tagessuppe * Kürbisrisotto mit marinierten Feigen und Baumüssen	Tagessuppe * Dampfnudeln mit Vanillesauce
SO	Erbsensalat mit Portulak * Pastinakencrèmesuppe * Hirschbraten an Rotweinjus Kürbis-Spätzli, Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel * Schokoladencrème		Café complet mit Schinken (Schwein) und verschiedenem Käse

Wochenhit

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Rösti-Taler, Saisongemüse

Ausweichmenu zum Znacht
Café complet
Telefon Küche 062 788 70 26

Wenn nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch aus Schweizer Produktion.
 1 = In der See gefangen / 2 = In Binnengewässern gefangen / 3 = im pazifischen Ozean gefangen / 4 = gezüchtet
 Über Allergene geben Ihnen unsere Fachmitarbeiter gerne Auskunft.