

	Menü mit Fleisch / Fisch	Menü vegetarisch
Montag 16.11.2020	Champignonscremesuppe Kalbs-Rahmgulasch Kartoffelstock mit Butterbrösel Rosenkohl mit Speck Passionsfrucht-Quarkcreme	Champignonscremesuppe Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung überbacken mit Tomatenwürfel Rahmsauce und Reibkäse Passionsfrucht-Quarkcreme
Dienstag 17.11.2020	Leichte Kartoffelcreme mit Majoran Rinds-Karbonade mit Bier und Zwiebeln Kürbisrisotto mit Mascarpone Glasierte Kohlrabi Apfelchrosi mit Rumbeeren und Vanilleglace	Leichte Kartoffelcreme mit Majoran Soja-Geschnetzelts an Peperoni-Pfeffersauce Couscous Knackerbsen Apfelchrosi mit Rumbeeren und Vanilleglace
Mittwoch 18.11.2020	Haferflockensuppe mit Gemüse * Schinken-Lauchrollen überbacken mit Käsesauce Bouillon-Kartoffeln Ananas-Kokos Mousse	Haferflockensuppe mit Gemüse Rahmpolenta mit gebratenen Randen, Trauben, Baumnusskernen und Roquefort Ananas-Kokos Mousse
Donnerstag 19.11.2020	Pfälzercreme mit Lauchstreifen Truten-Saltimbocca(HUN) mit Marsalajus Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch und Zitrone Romanesco mit Mandelbutter Birnenjalousie mit Vanillesauce	Pfälzercreme mit Lauchstreifen Kartoffelstrudel Schnittlauch-Dip mit Crème fraîche Gemüsevariation Birnenjalousie mit Vanillesauce
Freitag 20.11.2020	Basler Mehlsuppe mit Röstzwiebeln Forellenfilet (ITA) mit Sauerrahm-Kräutersauce Gebratene Kartoffelwürfel Zucchettigemüse Marroniglance mit Traubensalat	Basler Mehlsuppe mit Röstzwiebeln Käseschnitte mit Spiegelei Garniert mit Essigemüse Marroniglance mit Traubensalat
Samstag 21.11.2020	Linsensuppe Wildbratwurst (EU) an Dörpfraumensauce Spinatspätzli Glasierte Pastinaken Himbeer-Cheesecake	Linsensuppe Gebratener Reis nach asiatischer Art mit Ei, frischem Gemüse, Quorn und Sojasauce Himbeer-Cheesecake
Sonntag 22.11.2020	Rinder-Kraftbrühe mit Eierstich und Sherry * Lammgigot mit Knoblauch und Rosmarinjus Kartoffelgratin Grüne Bohnen und Schmorrtomätchen Caramel-Köpfl mit Rahm	Gemüse-Kraftbrühe mit Eierstich und Sherry Bandnudeln mit Eierschwämmchen, Ruccola und Rahmsauce Geriebener Parmesan Caramel-Köpfl mit Rahm
Wochenspez.	* Gebackene Pouletflügeli mit Cocktail-Dip und Pommes-Frites Aufpreis: Fr. 0.-	

Falls nicht anders deklariert, verwenden wir Fleisch und Fisch aus der Schweiz.

Für Informationen zu den Allergenen in den Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeitende.

\* = Bewohner Wunschgericht **ÄNDERUNGEN MIT VORBEHALT!**