

Menuplan

21. - 27. September 2020

KW 39	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise	Bataviasalat mit Randensalat ❖ Linsensuppe ❖ Antipasti Basilikum	Lollosalat mit Gurkensalat ❖ Broccoli Suppe ❖ Randen Saft	Zuckerhutsalat mit Cherry Tomaten ❖ Schwarzwurzelsuppe ❖ Geräuchertes Lachsmousse Safransauerrahm	Blattsalat mit Speck ❖ Gemüsesuppe ❖ Traubensaft	Nüsslisalat mit Ei ❖ Griesssuppe mit Gemüsebrunoise ❖ Samosa, Humus Sweet Chili	Endivienensalat mit Karottensalat ❖ Fenchelsuppe ❖ Grapefruitsaft	Kopfsalat mit Radiesli ❖ Asiatische Bouillon mit Gemüse ❖ Hausterrine Cumberlandsauce
Hauptgang	Rindsfleischvogel Polenta Erbsen und Karotten ❖ Pouletragoût Süss Sauer Basmatireis Erbsen und Karotten ❖ Lyoner Kartoffeln Rahmspinat Spiegelei	Waadtländer Saucisson, Senf Schnittlauch-Kartoffeln Lauchgemüse ❖ Lammhuft Rosmarinsauce Couscous Lauchgemüse ❖ Penne arrabiata Gemüse Parmesan	Kalbsragoût Kartoffelstock Zucchini ❖ St. Pierrefilet Olivenöl Dörrtomaten Oliven Rote Linsen Zucchini ❖ Kürbisrisotto (Kürbiskerne, Öl Gemüse) Rucola	Siedfleisch Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln Grüne Bohnen ❖ Gempfeffer Nüdeli Grüne Bohnen ❖ Gemüsepastetli Currysauce Broccolipüree Sauerrahm	Kalbs Pojarski Paprikarahmsauce Bulgur Blattspinat ❖ Egliknusperli Tartarsauce Salzkartoffeln Blattspinat ❖ Vollkornpasta Tofubolognaise Gemüse	Spaghetti Bolognaise ❖ Gespickter Rindsbraten Thymiansauce Röstikroketten Romanesco ❖ Asiatische Gemüseeintopf mit rotem Curry Basmatireis Zucchini Tempura	Rindsentrecôte Wildrahmsauce Spätzli Rosenkohl ❖ Lachsfilet Basilikumsauce Reis Rosenkohl ❖ Kartoffelgnocchi Steinpilzsauce Gemüse Parmesan
Dessert	Mini Viennetta ❖ Rum Rosinenglace ❖ Ananas	Coupe Nesselrode ❖ Aprikosensorbet ❖ Früchteteller	Rüebliorte ❖ Mokkaglance ❖ Grapefruits Filet	Schokoladenmousse Orangenfilet ❖ Birnsorbent ❖ Fruchtsalat	Mokkacreme ❖ Passionsfrucht-Sorbent ❖ Orangenfilet	Royal Torte ❖ Schokoladenglance ❖ Birnenkompott	Panna Cotta mit Fruchtsauce ❖ Sorbent Colonel ❖ Mango