

## Menüplan Woche 38 vom 14. September - 20. September 2020

Montag, 14. September	Dienstag, 15. September	Mittwoch, 16. Sept.	Donnerstag, 17. Sept.	Freitag, 18. September	Samstag, 19. Sept.	Sonntag, 20. September
<p>Geflügelcurrysuppe Tomaten- Mozzrellasalat Schweinhalsbraten Rotweinsauce Kartoffelstock Lauchgemüse</p> <p>***</p> <p>Vanillecreme mit Himbeeri</p>	<p>Petersiliensuppe Gemüsemix-Salat Fleischkäse us em Ofä mit Kartoffelsalat</p> <p>***</p> <p>Saisonfrucht</p>	<p>Gemüsecremesuppe bunter Blattsalat Rindssaftplätzli mit Bier Teigwaren gedämpfte Rüebli</p> <p>***</p> <p>Roulade mit Aprikosenfüllung</p>	<p>geröstete Griesssuppe gemischter Salat Pouletschenkel- Cordon bleu Country Cuts Schwarzwurzeln à la creme</p> <p>***</p> <p>Cassata Siciliana</p>	<p>Linsensüppchen Chinakohl-Maissalat Dorschrückenfilet Royale (IS) Tomaten- buttersauce mit Basilikum, Zitronenreis Zucchettiamellen</p> <p>***</p> <p>Süssmostcreme</p>	<p>Bouillon mit Backerb. Saisonsalat Schweinspiccata Milanese, Portweinsauce Safranrisotto grüne Bohnen</p> <p>***</p> <p>Coupe Dänemark</p>	<p>Tomaten-Kokossuppe Seerosensalat Kalbsrollbraten, Jus mit Kräutern Bratkartoffeln Broccolirose</p> <p>***</p> <p>Habi's Cremeschnitte</p>
<p>Vegi Geflügelcurrysuppe Tomaten- Mozzrellasalat Spaghetti mit Miesmuscheln an Weissweinsauce</p> <p>***</p> <p>Vanillecreme mit Himbeeri</p>	<p>Vegi Petersiliensuppe Käsewähe mit gluschtiger Salatgarnitur an Hausdressing</p> <p>***</p> <p>Saisonfrucht</p>	<p>Vegi Gemüsecremesuppe bunter Blattsalat Curry mit Kichererbsen Trockenreis</p> <p>***</p> <p>Roulade mit Aprikosenfüllung</p>	<p>Vegi geröstete Griesssuppe gemischter Salat gebackenes Gemüseschnitzel süss-saure Sauce Pommes Frites</p> <p>***</p> <p>Cassata Siciliana</p>	<p>Vegi Linsensüppchen Chinakohl-Maissalat Spinatstrudel Tomatenbuttersauce Zitronenreis</p> <p>***</p> <p>Süssmostcreme</p>	<p>Vegi Bouillon mit Backerbsen Saisonsalat Gschwelli mit Chäs, Kräuterquark</p> <p>***</p> <p>Coupe Dänemark</p>	<p>Vegi Tomaten-Kokossuppe Seerosensalat Ravioli mit Ratatouillesfüllung an Basilikumsauce, Knusper</p> <p>***</p> <p>Habi's Cremeschnitte</p>
<p><u>Hit</u> Zanderknusperli, Tartarsauce, Salatnestchen in der Gurkenmanschette</p>	<p><u>Hit</u> Zanderknusperli, Tartarsauce, Salatnestchen in der Gurkenmanschette</p>	<p><u>Hit</u> Zanderknusperli, Tartarsauce, Salatnestchen in der Gurkenmanschette</p>	<p><u>Hit</u> Zanderknusperli, Tartarsauce, Salatnestchen in der Gurkenmanschette</p>	<p><u>Hit</u> Zanderknusperli, Tartarsauce, Salatnestchen in der Gurkenmanschette</p>	<p><u>Hit</u> Zanderknusperli, Tartarsauce, Salatnestchen in der Gurkenmanschette</p>	<p><u>Hit</u> Zanderknusperli, Tartarsauce, Salatnestchen in der Gurkenmanschette</p>

### Abendessen Pflege

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<p>Suppe Schwartemage vom Muotathal mit Senf und Mixed-Pickles Tessinerli</p>	<p>Suppe Fotzelschnitten mit Kompott und Zimtucker Milch Kaffee</p>	<p>Suppe belegte Brötli mit Ei und Thon</p>	<p>Suppe Flammkuchen Seerose mit Salatgarten</p>	<p>Suppe Wienerli mit Senf und Kartoffelsalat Ruchbrot</p>	<p>Suppe Pouletflügeli mit Salatgarten Hausdip</p>	<p>Suppe Café Complet mit Mixed Pickles</p>

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal

Tel. Reservation im Restaurant Seerose von 8.00-18.00 Uhr / 041 444 07 27