

## Menüplan Woche 44 vom 28. Oktober - 3. November 2019

Montag, 28. Oktober	Dienstag, 29. Oktober	Mittwoch, 30. Oktober	Donnerstag, 31. Oktober	Freitag, 1. November	Samstag, 2. November	Sonntag, 3. November
Waldpilzsuppe Randensalat mit Sesam Rindfleischvögel Schmorsauce mit Rüebli Kürbiskern- Kartoffelstock Rotkraut  *** Vanille und Schoggi- Muffins	Bouillon mit Griessklösschen Herbstblattsalat Kalbshackbraten, Senfsauce Teigwaren Bohnen  Coupe Dänemark mit Rahmhupf	Gemüsesuppe Endiviensalat mit Walnussdressing panierte Schweinsschnitzel Pommes Frites glasierte Rüebli  *** Marronicreme	Rosmarin- Kartoffelsuppe Fitnesssalat Pouletbrüstchen mit Frischkäse und Dörrtomaten gefüllt Weisswein-Zucchetti- Risotto mit Schmortomaten *** Kokosschnitte	Meerrettichsuppe Saisonsalat Zanderknusperli Sauce Tartar Kräuter-Kartoffeln Rahmwirsing  *** Stracciatella-Mousse	Bouillon Mille Fanti Gemüsesalat Kalbshaxe, Gremolata mit Steinpilzpolenta Broccoli  *** Darguci's Katzenauge	Kürbis-Kokossuppe Blattsalat Lammrückenfilet Provencale, Merlotsauce Kartoffelgratin Gemüsestäbli  *** Orangentiramisu
Vegi Waldpilzsuppe Randensalat mit Sesam Kürbislasagne mit Tomatencoulis  *** Vanille und Schoggi- Muffins	Vegi Bouillon mit Griessklösschen Herbstblattsalat Sonnenblumen-Hack- burger, Ratatouilles- Cremesauce, Teigwaren Bohnen *** Coupe Dänemark mit Rahmhupf	Vegi Gemüsesuppe Endiviensalat mit Walnussdressing Gemüseschnitzel Pommes Frites glasierte Rüebli, Hausdip *** Marronicreme	Vegi Rosmarin- Kartoffelsuppe Fitnesssalat Weisswein-Zucchetti- Risotto mit Schmortomaten und Parmesanknusper *** Kokosschnitte	Vegi Meerrettichsuppe Saisonsalat gebackenes Gemüse, Sauce Tartar Rahmwirsing Kräuter-Kartoffeln  *** Stracciatella-Mousse	Vegi Bouillon Mille Fanti Gemüsesalat Polentapizza mit Tomatensauce, saisonales Gemüse und Mozzarella überbacken  *** Darguci's Katzenauge	Vegi Kürbis-Kokossuppe Blattsalat herbstlicher Gemüseteller mit Kartoffelgratin  *** Orangentiramisu
<u>Hit</u> Rehgeschnetztes, Wildrahmsauce, Spätzli Mirzaapfel, Rotkraut Marroni	<u>Hit</u> Rehgeschnetztes, Wildrahmsauce, Spätzli Mirzaapfel, Rotkraut Marroni	<u>Hit</u> Rehgeschnetztes, Wildrahmsauce, Spätzli Mirzaapfel, Rotkraut Marroni	<u>Hit</u> Rehgeschnetztes, Wildrahmsauce, Spätzli Mirzaapfel, Rotkraut Marroni	<u>Hit</u> Rehgeschnetztes, Wildrahmsauce, Spätzli Mirzaapfel, Rotkraut Marroni	<u>Hit</u> Rehgeschnetztes, Wildrahmsauce, Spätzli Mirzaapfel, Rotkraut Marroni	<u>Hit</u> Rehgeschnetztes, Wildrahmsauce, Spätzli Mirzaapfel, Rotkraut Marroni

### Abendessen Pflege

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe Milchreis mit Kompott Milch Kaffee	Suppe Focaccia-Pizza mit Tomatensauce, Schinken und Mozzarella, Salat	Suppe Wienerli im Teig mit Salatgarten	Suppe Apfelküchlein mit Vanillesauce, Zimtzucker Milch Kaffee	Suppe heisses Gnagi mit Senf Kartoffelsalat	Suppe Quiche Lorraine Salatgarten	Suppe Café Complet

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