

MENÜPLAN RESTAURANT

Woche: 48

Für Ihre psychische
Gesundheit

	Menü Vitalkost	Menü Vegetarisch
Montag 25.11.	Suppe Pflanze Art Kalbsragout mit Kräutersauce Bramata mit getrockneten Tomaten Erbsen und Karotten	Suppe Pflanze Art Pilz-Timbale Bramata mit getrockneten Tomaten Erbsen und Karotten
Dienstag 26.11.	Champignoncremesuppe Glasierte Kalbsbrustschnitte Kartoffelstock Auberginen-Tomatengemüse	Champignoncremesuppe Kastanien-Kichererbsen-Kürbisragout Kartoffelstock Rotkraut
Mittwoch 27.11.	Bouillon Madrilene Gebratenes Schweinssteak Steinpilzsauce Vollkornteigwaren Zucchini mit Kräutern	Bouillon Madrilene Spinat-Mozzarella-Palatschini Käsesauce Zucchini mit Kräutern
Donnerstag 28.11.	Geröstete Haferflockensuppe Poulet Hackbraten Rosmarin-Jus Bratkartoffeln Lattich	Bouillon mit Haferflocken Linsensburger Rosmarin-Jus Bratkartoffeln Lattich
Freitag 29.11.	Selleriecremesuppe Buntbarsch in Exoticmarinade (ID) Currysauce Pilaw-Reis Asiatischer Spinat-Gemüsemix	Selleriecremesuppe Gemüse-Casimir mit Früchten und Cashew-Nüssen Pilaw-Reis Asiatischer Spinat-Gemüsemix
Samstag 30.11.	Gemüsecremesuppe Rindshuft am Stück gebraten Grüne Pfeffersauce Nudeln Peperonata	Gemüsecremesuppe Gemüserösti mit Käse überbacken
Sonntag 1.12.	Bouillon mit Gemüsestreifen Schweinsschulterbraten Thymian-Jus Duchesse-Kartoffeln Blumenkohl	Bouillon mit Gemüsestreifen Im Ei gebratene Griessschnitten Tomatensauce Blumenkohl

Falls nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch und Brot aus der Schweiz.

Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Menüpreis ohne Suppe.