

	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 18. November	Champignoncremesuppe / Salat	
	Schweinsbraten an Marsala-Jus serviert mit Rösti-Kroketten und Erbsen a la crème	Gemüse Palatschinken serviert mit geröstetem Kürbis und Zitronensauce
Dienstag 19. November	Deftige Gemüsepüreesuppe / Salat	
	Raviolini mit Gemüsefüllung serviert auf Lauchkompott und Käsesauce	Saisonales Ofengemüse mit Feta-Polenta
Mittwoch 20. November	Maiscremesuppe / Salat	
	Pouletgeschnetzeltes "Casimir" serviert mit Ingwer-Basmatireis und gedämpftem Romanesco	Gemüse Gyoza (Gedämpfte asiatische Teigtaschen) serviert im Gemüse Soja-Sud
Donnerstag 21. November	Bouillon mit Backerbsen / Salat	
	Rindsragout an Barolo Sauce serviert mit Grappa Polenta und Herbstgemüse	Gebratene Linsen-Burger serviert mit geschmortem Stangensellerie und Schnittlauchsauce
Freitag 22. November	Meerrettichsuppe / Salat	
* KZ Kiemen und vergl. Netze	Gebratene Zanderfilets* an Rotwein-Butter-Sauce serviert auf Rahm-Sauerkraut mit Salzkartoffeln	Ofenfrische Lauch-Apfel-Quiche mit Karotten-Salat
Samstag 23. November	Blumenkohlcremesuppe / Salat	
	Spaghetti an Tomaten-Soja-Geschnetzeltem serviert mit geriebenem Parmesan	Deftiger vegetarischer Gelberbseneintopf mit Gemüse serviert mit Sauerrahm-Dip
Sonntag 24. November	Geröstete Griesssuppe / Salat	
	Lammschulterbraten an Feigensensauce serviert mit Kartoffelgratin und glasierten Karotten	Herzhafte Omelette serviert mit gebratenen Austernpilzen und Nüssli-Salat
	Schwarzwälder-Schnitte	

Hinweis für Allergiker: Bitte melden Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit bei der Bestellung, danke!

Sofern das Geflügel und das Fleisch so wie die Brot- und Backwaren nicht aus Schweizer Produktion stammen, werden diese Produkte mit dem Herkunftsland versehen.

«Im Ausland produziertes Fleisch» kann mit Hormonen und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein. Diese Produkte versehen wir mit einem Punkt (°)