



# Menüplan



Datum	Mittagessen	Vegi-Menü	Abendessen
<b>Montag</b> 13.09.2021	Ochsenschwanzsuppe Schweinsschnitzel Piemonteser Art Kroketten und Romanesco Früchte	Reibeplätzchen Piemonteser Art mit Kroketten und Romanesco	Briohegipfel mit Butter und Heidelbeerkonfitüre
<b>Dienstag</b> 14.09.2021	Bayerische Zwiebelsuppe mit Sauerrahm Pouletgeschnetzeltes „Casimir“ mit Fruchtegarnitur und Mandelreis, Salat	Quornmedaillon an Currysauce mit Fruchtegarnitur und Mandelreis, Mischsalat	Schupfnudelauf mit Schinken, Zwiebeln und Rahm Apfelmus
<b>Mittwoch</b> 15.09.2021 <b>Senioren- mittag</b>	Neuenburger Kabiskartoffelsuppe Gefüllter Kalbsbrustbraten Metzgerart Teigwaren, Bohnen, Kohlraben Dessert: Schokoladenflan mit Rahm und Bananenchips	Zuchettischiffl mit Eblyweizenlauchfüllung Teigwaren, Bohnen und Kohlraben	Kaiserschmarrn mit Rosinen Puderzucker und Vanillecreme
<b>Donnerstag</b> 16.09.2021	Steinpilzcremesuppe Bozemerart Rindshamburger Jäger Art Kräutergnocchi und Erbsengemüse	Vegiburger an Champignonsauce Gnocchi und Erbsenchampignon Gemüse	Gebackene Kartoffelsticks mit Frischkäsekräuterdip und Salat
<b>Freitag</b> 17.09.2021	Gefüllte Teigtaschen in Gemüsebrühe Fischspiessli an Pestosauerrahmsauce Dampfkartoffeln und Krautstielgemüse, Früchte	Gemüsespiessli an Pestosauce Dampfkartoffeln Krautstielgemüse	Toggenburger Znacht mit Sennenkäse Bierwurst und Bürli
<b>Samstag</b> 18.09.2021	Schottische Bauernsuppe Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Röstigaletten, Blumenkohl	Röstigaletten mit Blumenkohl und Spiegelei	Geflügelsalat mit Früchten an Cocktailsauce
<b>Sonntag</b> 19.09.2021	Rindsbouillon Diablotaine Rindsvoressen „Stroganoff“ Butterspätzli, Pfälzerkarotten, Rosenkohl Dessert: Zitronenesorbet mit Zimtzwetschgenstückli	Mediterranes Grillgemüse mit Spätzli	Milchreis mit Zimtzucker und Birnenkompott



