



Datum	Mittagessen	Vegi-Menü	Abendessen
Montag 14.09.2020	Basler Mehlsuppe mit Kräutercroutons Pouletbrüstli an Sataysauce Basmatireis und Kefengemüse, Früchteschale	Samosa- gemüseteigtaschen an Sataysauce Basmatireis und Kefen	Feines Sonnenblumenkernenbrötli mit Butter und Kastanienvanillekonfitüre
Dienstag 15.09.2020	Kichererbsensuppe mit Curry Hirschfleischwüfeli Jäger Art Kartoffelstock, Buntes Herbstgemüse	Tofuwürfeli an Pilzrahmsauce Kartoffelstock und Herbstgemüse	Kürbisorangenpastete mit Honig dazu Herbstsalat mit Randenstreifen
Mittwoch 16.09.2020 Senioren- essen	Tomatensuppe mit frischem Basilikum Nordischer Rauchbraten mit Senfsauce Gebratene Zwiebelkartoffeln, Bohnen, Karotten Dessert: Glacestange Zimtzwetschgen mit Rahm	Zwiebelkartoffeln Bohnen, Karotten und Spiegelei	Milchreis mit Waldbeerenkompott
Donnerstag 17.09.2020	Südtiroler Zwiebelsuppe Emmentaler Brätschnitzel mit Bratenjus Teigwaren und Blattspinat	Vegibratwurst mit Bratenjus Teigwaren und Blattspinat	Waadländer Wurstsalat mit Gruyerekäse und Brotscheibe
Freitag 18.09.2020	Maissuppe mit Gemüsestreifen Fischstäbli mit Zitrone und Tartarsauce Dampfkartoffeln, Erbsenchampignonngemüse	Pfannkuchen mit herbstlicher Gemüsefüllung an Rahmsauce, Salat	Thurgauer Apfelbirnendünne mit Zimtquarkguss
Samstag 19.09.2020	Kalbfleischcremesuppe Mixed grillspiessli mit Kräuterbutter Duchessekartoffeln und Zuchetti, Früchte	Grillcheesespiessli mit Kräuterbutter Duchessekartoffeln und Zuchetti	Nussbrötli mit Brikäse und Aufschnitt
Sonntag 20.09.2020	Flädliisuppe Rindfleischvogel mit Herbsttrompetenrotweinsauce, feine Nüdeli Rosenkohl und Tomate Dessert: Griessköpfli „Belle Helene“ mit Rahm	Bunter Gemüseteller mit Nüdeli	Birchermüesli mit frischen Früchten und Haferflocken