



Menüplan



| Datum | Mittagessen | Vegi-Menü | Abendessen |
|--|--|---|---|
| Montag 05.10.2020 | Gelberbsensuppe Buurehamme an Senfsauce Gebratene Kartoffelwürfeli, Bohnen, Früchte | Kartoffeln und Bohnen mit Spiegelei | Kirschenquark mit Rahmtupf und Zopfknopf |
| Dienstag 06.10.2020 Senioren- mittag | Oesterreichische Fritattensuppe Wildhackbraten Burgunder Art Kartoffelstock, Rotkraut und Rosenkohl Dessert: Merinques mit Rahm und Trauben | Buchweizenmedaillon Burgunder Art Kartoffelstock Rotkraut und Rosenkohl | Cervelat per Faust mit Senf und Kartoffelbaumnussbrot |
| Mittwoch 07.10.2020 | Gemüsesuppe Gärtner Art Pouletbrüstli an Frischkäsekräutersauce Teigwaren Tricolore und Salat | Westfälisches Reibeplätzchen an Frischkäsekräutersauce Teigwaren Tricolore, Salat | Götterspeise mit hausgemachtem Apfelmus Zwieback und Vanillecreme |
| Donnerstag 08.10.2020 | Kürbissuppe mit Kokosmilch Cippolataspiessli an Röstzwiebelsauce Fritierte Kartoffeln und Romanesco | Grillchessespiessli an Röstzwiebelsauce Fritierte Kartoffeln und Romanesco | Fleischweggen dazu Herbstsalat mit Randenstreifen |
| Freitag 09.10.2020 | Fidelisuppe Merlanfilet im Knusperteig mit Zitrone und Dillquark, Dampfkartoffeln und Fenchelgemüse | Samosatriangel mit Zitrone und Dillquark Dampfkartoffeln und Fenchel | Laugensesamzöpfli mit Butter und Confitüre |
| Samstag 10.10.2020 | Griesssuppe Schottische Art Bauernfleischkäse im Kürbiskernenmantel mit Bratenjus Teigwaren und Zuchettigemüse, Früchte | Paniertes Selleriescheibe im Kürbiskernenmantel Teigwaren Zuchettigemüse | Milchreis mit Zimtzwetschgenkompott |
| Sonntag 11.10.2020 | Geflügelcremesuppe Deutsche Art Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Safranreis, Kohlraben und Kefen Dessert: Gebrannte Caramelcreme mit Rahm | Bunter Gemüseteller mit Safranreis | Maisgriessschnitte „Margerita“ mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum Salat |

