



# Menüplan



Datum	Mittagessen	Vegi-Menü	Abendessen
<b>Montag</b> <b>30.11.2020</b>	Schaffhauser Brotsuppe Geflügelcordonbleu mit Zitrone Teigwaren und Butterbohnen, Früchte	Gebackener Tommekäse mit Zitrone Teigwaren und Butterbohnen	Briohegipfel mit Butter und Confitüre
<b>Dienstag</b> <b>01.12.2020</b>	Pfälzerkarottencremesuppe mit Kokosmilch Siedfleischtranche mit Meerrettichsauce Petersilienkartoffeln und Wirzkümmelgemüse	Petersilienkartoffeln und Wirzgemüse mit Spiegelei	Apfelküchlein mit Vanillesauce
<b>Mittwoch</b> <b>02.12.2020</b>	Hühnerbouillon „Diablotaine“ Rindfleischwürfeli Mexikanische Art Polentaschnitte, Kohlraben und Rosenkohl Dessert: Glaceschnitte mit Rahm und Bricceletes	Polentaschnitte Mexikanische Art mit Kohlräbli und Rosenkohl	Schwingerhörnlisalat Hausfrauenart mit Krustenbrot
<b>Donnerstag</b> <b>03.12.2020</b>	Passierte Gemüsesuppe Waadtländer Saucisson mit Senf und Lauchkartoffelgratin, Herbstsalat	Waadtländer Kartoffelgemüsegratin mit Gruyerekäse überbacken, Salat	Götterspeise mit Zimtzwetschgen Pudding und Zwieback
<b>Freitag</b> <b>04.12.2020</b>	Pfifferlingscremesuppe Salmmedaillon an Dillweissweinschaumsauce Creolerreis, Erbsen und Karotten, Früchte	Gefülltes Zuchettischiffli Provençalische Art Creolerreis, Erbsen und Karotten	Baketpotatoes mit Kräutercremefraiche und Karottenselleriesalat
<b>Samstag</b> <b>05.12.2020</b>	Minestrone Metzgeradrio an Pfefferzwiebelsauce Dauphinekartoffeln und Blattspinat	Kürbisgemüsebrätling an Pfefferzwiebelsauce Dauphinekartoffeln und Blattspinat	Armagnacpastete mit Preiselbeeren und buntem Herbstsalat an Dijondressing
<b>Sonntag</b> <b>06.12.2020</b>	Schottische Bauernsuppe Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Pilzen an Sauerrahmsauce, Teigwaren, Romanesco und Tomate Dessert: Gebrannte Caramelcreme mit Rahm und Krokantstreussel	Bündner Mischpilzragout mit frischem Salbei und Sauerrahm Teigwaren Romanesco und Tomate	Feine Hefegrittibänen mit Butter und Confitüre



