

# MENÜPLAN

18.Nov – 24.Nov 2024

	Menu 1	Menu 2 (Alternative)	Abendessen
MO, 18.11.	Flädli- suppe Zürichgeschnetzeltes (CH) mit Rösti und Rüebl Süssmostcreme	Flädli- suppe Pilzragout (CH) mit Rösti und Rüebl Süssmostcreme	Tagesbouillon Minestrone: Italienische Gemüsesuppe mit Fideli und Brot
Di, 19.11.	Tomatencremesuppe Kalbs-Hacksteak (CH) an Cafe de Paris Sauce, Nudeln und Ratatouille Hausgemachte Guetzli	Tomatencremesuppe Gemüsepiccata mit Cafe de Paris Sauce, Nudeln und Ratatouille Hausgemachte Guetzli	Tagesbouillon Gefüllte Pfannkuchen mit gebratenen Apfelwürfeln
MI, 20.11.	Bouillon mit Backerbsen Poulet-Cordon bleu (CH) mit Pommes frites und glasierte Karotten Waldbeeren mit Joghurt	Bouillon mit Backerbsen Gebackene Gemüseschnitzel mit Pommes frites und glasierte Karotten Waldbeeren mit Joghurt	Tagesbouillon Cafè Complet mit Joghurt, Käse und Fleischplatte
DO, 21.11.	Broccolisuppe Rindsgehacktes mit Hörnli, Apfelmus und Reibkäse Gebrannte Creme	Broccolisuppe Hörnli an Gemüsebolognese, Apfelmus mit Reibkäse Gebrannte Creme	Tagesbouillon Birchermüsli mit Rahm
FR, 22.11.	Erbsen-Sauerrahmsuppe Fischstäbli mit Tartarsauce (DE), Schnittlauchkartoffen und Mangold Zitronensorbet	Erbsen-Sauerrahmsuppe Kräuterpiccata mit Quark-Dip, Schnittlauchkartoffen und Mangold Zitronensorbet	Tagesbouillon Wurst-Käse-Salat (CH) garniert mit Brot
SA, 23.11.	Kohlrabi-Kräutersuppe Pouletbrust mit Bratensauce, Röstigaletten und Broccoli Hausgemachte Gützli	Kohlrabi-Kräutersuppe Kräuterplätzli mit Rahmsauce, Röstigaletten und Broccoli Hausgemachte Gützli	Tagesbouillon Vogelheu mit Zwetschgenkompott
SO, 24.11.	Kürbissuppe Gespickte Rindsbraten an Rotweinsauce, Kartoffelgratin und Mischgemüse Cremeschnitte	Kürbissuppe Spiegelei, Kartoffelgratin und Mischgemüse Cremeschnitte	Tagesbouillon Cafè Complet mit Joghurt, Käse und Fleischplatte

Frühstückbuffet

\* Geburtstagsmenü mit Wein

o Geburtstagsmenü ohne Wein

## Wochenhit

**Kalbshacksteak (CH) mit Sauce Hollandaise, Würfelpommes und Tagesgemüse**