


# MENUPLAN für den Mahlzeitendienst

Bei Fragen zu Allergenen oder Kennzeichnungen melden Sie sich bitte bei unserem Verpflegungspersonal

Änderungen bei den Mahlzeiten vorbehalten

DATUM	MITTAGESSEN
Montag 19. Sept.	Gemüsebouillon mit Spinatflädli/ Salat Kalbs- Hohrückenbraten Kartoffelkrapfen Rüebli und Butterbohnen
Dienstag 20. Sept.	Basler Mehlsuppe / Salat ♣ Brotlasagne mit Rindfleisch-Gemüse-Sauce Romanesco
Mittwoch 21. Sept.	Hühnerbouillon mit Klöschen / Salat ♣ Röstipastetli mit Brätkügeli Erbsen und Peperoni ♣ Torta con Frutta di Bosco
Donnerstag 22. Sept. „bella Italia“ 	Zuppa Di Lenticchie (Linsensuppe)/ Salat ♣ „Festa degli Spaghetti“ Mit drei verschiedenen Saucen Parmesan Broccoligemüse mit Mandeln
Freitag 23. Sept. „bella Italia“ 	Zuppa mille fanti / Salat ♣ „Spezzation di Manzo alla Venezia“ (Rindsragout mit mediterranem Gemüse) Salbei Polenta Blumenkohl und Zucchini mit Pinien
Samstag 24. Sept. „bella Italia“ 	Minestrone della Nonna / Salat ♣ „Saltimbocca della Orata“ (Saltimbocca vom Fisch, Dorade, Zucht It.) Risotto Milanese, Fenchel und Bohnen
Sonntag 25. Sept.	Steinpilzsuppe / Salat ♣ Rindspfeffer Jägerart Griesknöpfli, Rotkraut und Rosenkohl ♣ Tagesdessert

\*\*\*In unserer Küche kochen wir täglich frisch für Sie.

Unsere Lebensmittel stammen wo immer möglich von regionalen Produzenten und Landwirten. Fleisch, Poulet und Fleischprodukte sind immer aus der Schweiz. Ausnahmen werden auf dem Menüplan deklariert.

Die Herkunft der Fische sehen sie auf dem Wochen- Menüplan

