

Menüplan

3. bis 9. Oktober 2022

Datum	Tagesmenü	Vegi-Menü	Abendmenü
Montag 3. Okt.	Sellerie-Apfelsuppe Salat oder Apfelmus *** Hacktätschli an Steinpilzsauce Ebly-Weizen mit Gemüsewürfeli Romanesco mit gehacktem Ei	Herbstlicher Gemüseteller mit Spätzli	Schinkengipfel Kabissalat
Dienstag 4. Okt.	Brotsuppe mit Reibkäse Salat oder Apfelmus *** Gewürz-Speck Salzkartoffeln, Bohnen und Sauerkraut *** Frucht	Spaghetti an Gorgonzola-Sauce	Gerstensuppe mit Wienerli-Rädli und Brot
Mittwoch 5. Okt.	Kürbissuppe Salat oder Apfelmus *** Wildhackbraten Schupfnudeln, Rotkraut und Marroni *** Traubensalat mit Grappa	Pilz-Blätterteigpastetli Tagesgemüse	Appenzeller Chäs-Tschoope Grüner Salat
Donnerstag 6. Okt.	Flädli-suppe Salat oder Apfelmus *** Pouletbrust im Speckmantel gebraten Rosmarinreis, Zucchetti und Peperonata *** Vermicelles mit Rahm	Soja-Geschnetzeltes „Asia“ mit Reismudeln	Zwetschgenknödel mit Kompott
Freitag 7. Okt.	Linsensuppe Salat oder Apfelmus *** Zanderknusperli, Mayonnaise Bouillonkartoffeln, Rahmspinat und Rüebl *** Brotpudding mit Beersauce	Chähörnli mit Röstzwiebeln Apfelmus	Käseteller mit G'schwellti und Zigerbutter
Samstag 8. Okt.	Pilzbouillon mit Gemüse Salat oder Apfelmus *** Heisser Fleischkäse Äpler Maggronen und Broccoli *** Frucht	Quinoa-Gemüsepfanne mit Feta	Gemüsesalat mit Ei und Salami
Sonntag 9. Okt.	Gelberbsensuppe Salat oder Apfelmus *** Gefüllte Kalbsbrust Kartoffelgnocchi mit Salbei Kohlräbli und Kürbiswürfel mit Curry *** Hausgemachte Roulade	Risotto Milanese mit Steinpilzen	Aufschnittteller mit hausgemachtem Schraubrot
	Mittagshit (Mo – So): Wildbratwurst Rösti		Abendhit (Mo – Fr): Herbst-Terrine mit Selleriesalat, Ananas und Baumnussbrot