

MENÜPLAN

21. bis 25. Oktober 2019 (KW 43)



	Mittags-Menü	Vegi	Abendessen
Mo	Broccolicremesuppe Lammgigot gebraten Kräutersauce Polenta Bohnen gedünstet	Broccolicremesuppe Karottenragout Kräutersauce Polenta Bohnen gedünstet	Milchreis mit Zimtzucker Früchtekompott
Di	Lasagne mit Sojabolognaise und Gemüsewürfel Salat vom Office Vermicelles mit Merinques Znüni: Frischkäseschnittli		Zigeunersalat mit Gemüse und Mais Brot und Knäckebrot Vegi: Gemüsesalat
Mi	Cranberrysaft Fischfilet MSC gebraten (Pacific) an roter Currysauce Basmatireis Peperoni-Senfkohlgemüse	Cranberrysaft Falafel an roter Currysauce Basmatireis Peperoni-Senfkohlgemüse	
Do	Schweinskotelett gebraten Zitronenschnitz + Quarksauce Country Cuts Blattsalat mit Sonnenblumenkern. Zitronecake	Gemüseschnitzel Quarksauce Country Cuts Blattsalat mit Sonnenbl.k. Zitronecake	Zvierimilch: Mocca
Fr	Gelberbssuppe Kürbis im Ofen gebacken mit Feta und Pilzen Gnocchi gebraten Rosenkohl		

Jeden Mittag steht ein Salatbuffet mit Rohkostsalaten zur Verfügung.

Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders vermerkt, ausschliesslich aus CH-Produktion.