

MO 14.09.	Haferflockensuppe mit Gemüse Gurkensalat	Appenzeller Brätschnitzel (4) mit Bratensauce Müscheli Tricolore Kohlrabi	M I T T A G	Ofenguck (Kartoffelpüree, Schinken 4, Käse), Zuckerhutsalat oder Café complet, Kiri	A B E N D
DI 15.09.	Kokoscrèmesuppe mit Zitronengras Schnittsalat	Riz Casimir Pouletgeschnetzeltes an Currysauce Früchtegarnitur	M I T T A G	Griessbrei mit Apfelkompott und Zimt-Zucker oder Café complet, Salami (4)	A B E N D
MI 16.09.	Bouillon mit Backerbsen Gedünsteter Karottensalat	Paniertes Schweinsschnitzel, Zitronenschnitz Pommes frites Ofentomate	M I T T A G	Rührei mit Speck (4), Champignons und Grahambrot oder Café complet, Luzerner Rahmkäse	A B E N D
DO 17.09.	Kartoffelcrèmesuppe Kabissalat mit Kümmel	Rindsragout Bulgur Stangensellerie	M I T T A G	Kaiserschmarren mit Kirschen oder Café complet, Lyoner (4)	A B E N D
FR 18.09.	Pastinakencrèmesuppe Blattsalat	Gebratenes Forellenfilet mit Weissweinsauce Petersilienkartoffeln Fenchelgemüse	M I T T A G	Militärchässchnitte (Ruchbrot/Bergkäse/Milch/Zwiebel), Eisbergsalat oder Café complet, Trutenschinken	A B E N D
SA 19.09.	Linsenpüreesuppe Tomatensalat	Spaghetti Carbonara (4) Reibkäse Zucchetti	M I T T A G	Bündner Gerstensuppe (2,4) oder Café complet, Fruchtjoghurt	A B E N D
SO 20.09.	Zwiebelcrèmesuppe Kopfsalat mit Ei	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Röstitaler Erbs und Rüebli Schokoladencake	M I T T A G	Wurstsalat (4) mit Radieschen, Essiggurken und Tessiner Brot oder Café complet, PicNic Eier	A B E N D

Hinweis und Deklaration

An- und Abmeldung unter der Telefonnummer 062 785 03 03 Empfang. Deklaration Fleisch: (1) Kalb, (2) Rind, (3) Poulet, (4) Schwein
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Qualitäts-Fleisch, Ausnahmen werden auf dem Menüplan deklariert. Backwaren stammen aus der Schweiz, Ausnahmen werden auf dem Menüplan deklariert. Unsere Service- oder Küchenmitarbeiter geben Ihnen jederzeit gerne Auskunft betreffend Allergene oder Unverträglichkeiten.
Bei Diäten servieren wir Ihnen ein angepasstes Menü.