

## Verpflegungsangebot vom 14. bis 18. Oktober 2019

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Tagesteller mit Fleisch</b>	Gemüsebouillon mit Lauchstreifen oder 1 dl Fruchtsaft ***** <b>Pouletschenkel Ragout Asiatische Art</b> Basmatireis Gebratenes Gemüse	Hausgemachte Kürbissuppe oder 1 dl Fruchtsaft ***** <b>Rindsvoressen Emmentaler Art</b> Hausgemachter Kartoffelstock Gartenerbsen	Gemüsebouillon mit Crouton oder 1 dl Fruchtsaft ***** <b>Rahmschnitzel von der Schweinschweif</b> ½ Pfirsich mit Rahm Nudeln Menüsalat	Kartoffel-Kohlrabi Suppe oder 1 dl Fruchtsaft ***** <b>Spanferkel Jus</b> Vollkornreis Bohnen	Hausfrauensuppe oder 1 dl Fruchtsaft ***** <b>Lachsforellenfilet pochiert Weissweinsauce oder Rinds Stroganoff</b> Salzkartoffeln Blattspinat
<b>Tagesteller vegetarisch</b>	Gemüsebouillon mit Lauchstreifen oder 1 dl Fruchtsaft ***** <b>Hafer-Gemüsetaler Aubergine Gemüse</b> Menüsalat	Hausgemachte Kürbissuppe oder 1 dl Fruchtsaft ***** <b>Hartgekochte Eier an Senfsauce</b> Hausgemachter Kartoffelstock Gartenerbsen	Gemüsebouillon mit Crouton oder 1 dl Fruchtsaft ***** <b>Gefüllte Pasta gratiniert Kräutersauce</b> Reibkäse Menüsalat	Kartoffel-Kohlrabi Suppe oder 1 dl Fruchtsaft ***** <b>Hausgemachte Süßkartoffel Gnocchi an Rucola-Pesto</b> Tagessalat	Hausfrauensuppe oder 1 dl Fruchtsaft ***** <b>Spaghetti Bombay mit Gemüse und Tofu</b> Bunter Salat
<b>Selbstwahl Buffet</b>	<b>Gemüsebuffet</b>	<b>Gemüsebuffet</b>	<b>Gemüsebuffet</b>	<b>Gemüsebuffet</b>	-----
	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet

-Wir verarbeiten ausschliesslich FLEISCH / Ausnahme wird direkt im Menüplan deklariert.

\* FISCH: Frankreich

-Wir sind bestrebt FRISCH, REGIONAL und NACHHALTIG einzukaufen