








2018	41	08.10. bis 14.10.2018		
Datum und Infos	Mittags-Menü	Vegi-Menü	Abend	
Montag, 8. 10  <i>Bächtold Gertrud</i>	Flädli-suppe Schweinsbraten & Kartoffel- stock, Rotkraut & Marroni Vermicelles mit Rahm	Flädli-suppe Preiselbeerapfel, Kartoffel- stock, Rotkraut & Marroni Vermicelles mit Rahm	Kürbiscremesuppe  mit Wienerli	
Dienstag, 9. 10	Suppe Ravioli mit Tomatensauce & Parmesan 	Suppe Ravioli mit Tomatensauce & Parmesan	Apfelstrudel mit Vanillesauce	
Mittwoch, 10. 10	Suppe Wildschweinpfeffer Spätzli & Kürbisgemüse Dessert	Suppe Sojaragout Spätzli & Kürbis Dessert	Kalte Fleischplatte & Milchkaffee	
Donnerstag, 11. 10	Suppe Blut- und Leberwurst & Salzkartoffeln Sauerkraut 	Suppe Vegiwiennerli & Salzkartoffeln Sauerkraut	Teigwarengratin mit Käse überbacken	
Freitag, 12. 10 	Suppe Gebratenes Fischfilet gehackter Spinat & Trockenreis	Suppe Gemüseschnitzel gehackter Spinat & Trockenreis	Griechischer Salat mit Schinkenstreifen	
Samstag, 13. 10	Suppe Gefüllte Peperoni mit Hackfleisch geschmort in Tomatensauce, Eibly Dessert 	Suppe Gefüllte Peperoni geschmort in Tomatensauce, Eibly Dessert	Käseküchlein mit Salat	
Sonntag, 14. 10	Suppe Kalbsrahmschnitzel mit Kroketten & Schwarzwurzeln Dessert 	Suppe Sellerieschnitzel mit Kroketten & Schwarzwurzeln Dessert	Kaffee Complet 	

Fleischherkunft: Für die Zubereitung der Gerichte verwenden wir grundsätzlich Fleisch aus tiergerechter Schweizer Produktion. Wenn wir in Einzelfällen ausländisches Fleisch verwenden, ist dies auf dem Menüplan speziell vermerkt.

* Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.