

2018	42	15.10. bis 21.10.2018		
Datum und Infos	Mittags-Menü	Vegi-Menü	Abend	
Montag, 15. 10	Suppe Lauch-Schinken-Rollen überbacken mit Käse Reis	Suppe Lauch-Rollen überbacken mit Käse Reis	Bündner Gerstensuppe mit Speckwürfel Bürli	
Dienstag, 16. 10	Suppe Rindsgeschnetzeltes Bramata Vichy Karotten	Suppe Sojageschnetzeltes Bramata Vichy Karotten	 "Apfelküchlein" hausgemacht nach Grossmutterart	
Mittwoch, 17. 10	Suppe Trutenpiccata mit Tomatensauce, Spaghetti Zucchettigemüse Dessert	Suppe Gemüsepiccata mit Tomatensauce, Spaghetti Zucchettigemüse Dessert	Kalte Fleischplatte Brot mit Milchkaffee	
Donnerstag, 18. 10	Suppe Königsberger Klopse mit Schnittlauchkartoffeln Geschmorter Kabis	Suppe Haferflockenküchlein mit Schnittlauchkartoffeln Geschmorter Kabis	Reissalat mit Fleischkäsewürfel	
Freitag, 19. 10	Suppe Speck-Zwiebelwähe Fruchtwähe	Suppe Lauchwähe Fruchtwähe	 Gschwellti mit Käse & Zigerbutter	
Samstag, 20. 10	Suppe Jägerschnitzel Pommes Frites Selleriegemüse Gebrannte Crème	Suppe Pilzragout mit Pommes Frites Selleriegemüse Gebrannte Crème	Palatschini Salat	
Sonntag, 21. 10	Suppe Schweinshaxen Schupfnudeln & Krautstiel Dessert	Suppe Gemüseschnitzel Schupfnudeln & Krautstiel 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.