

\ MENUPLAN

18.– 22. September 2017

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
CLASSIC	<p>Rehpfeffer (CZ) mit Kräuter Croutons</p> <p>Rotkraut Eierspätzli</p>	<p>Schweinsschnitzel (CH) an Rahmsauce</p> <p>Butternudeln Herbstgemüse</p>	<p>Pouletgeschnetztes (CH) Casimir</p> <p>Curryrahmsauce Butterreis Tagessalat</p>	<p>Büezer Savelat (CH) mit Käse und Speck umwickelt</p> <p>Kräuterjus Bratkartoffeln Marktgemüse</p>	<p>Kalbsrollbraten (CH) Waldpilzsauce</p> <p>Spiralen Glasierte Rüeblen</p>
FUSION	<p>Mediterrane Kartoffelgnocchi</p> <p>mit Röstgemüse und Oliven und Provolone Tagessalat</p>	<p>Tex-Mex Wraps vegetarisch gefüllt</p> <p>mit knackigem Gemüse Tortillachips und Dip Tagessalat</p>	<p>Capeletti Cremozola</p> <p>mit Käsefüllung Ruccola, Nüssen und Cherrytomaten Tagessalat</p>	<p>Gebackene Indische Gemüsetaschen</p> <p>Linsendal Rohkostsalat</p>	<p>St. Pierre Filet auf roter Currysauce</p> <p>Duftreis Wok Gemüse</p>

Suppe

Mo	Flädlsuppe
Di	Karotten-Ingwer-Cocos Creme
Mi	Minestrone
Do	Kürbiscreme
Fr	Hühnerbouillon