



Menüplan



Datum	Mittagessen	Vegi-Menü	Abendessen
Montag 25.09.2023	Bozemer Steinpilzsuppe Pouletgeschnetzeltes an Currykokosnussauce Basmatireis und Früchtegarnitur	Gebratene Banane im Sesammantel an Currysauce Basmatireis und Früchtegarnitur	Birchermüesli mit Herbstfrüchten und Zaggeweggli
Dienstag 26.09.2023	Schaffhauser Rislingcremesuppe Schweinswürstli und Speck mit Senf Dörrbohnen und Bratkartoffeln, Früchte	Dörrbohnen und Bratkartoffeln mit Spiegelei	Vollkornravioli mit Riccotafüllung an Pestosauce, Kabissalat
Mittwoch 27.09.2023	Rindfleischsuppe Diablotaine Geschmorter Kalbsbrustrollbraten an Calvadossauce, Griessgnocchi, Tomate und Schwarzwurzeln Dessert: Tessiner Marronicreme mit Kirsch und Rahm	Gefüllte Tomate Provençalische Art mit Griessgnocchi und Schwarzwurzeln	Früchtetopfenknödel mit Vanillecreme
Donnerstag 28.09.2023	Münstertaler Gemüsegerstensuppe Metzgeradrio Madagaskar mit Teigwaren und buntem Blattsalat	Gemüseburger an Pfeffersauce mit Teigwaren und Blattsalat	Polentaschnitte Herisauer Art mit Champignon und Gemüsewürfeli, Salat
Freitag 29.09.2023	Waadtländer Lauchsuppe Fischfilet im Kürbiskernenmantel gebraten mit Zitrone und Mayonaise, Dampfkartoffeln und Rahmspinat	Sellerieschnitzel im Kürbiskernenmantel gebraten Dampfkartoffeln und Rahmspinat	Dinkelbrötli mit Butter und Bienenhonig
Samstag 30.09.2023	Romanescocremesuppe Cippolataspeckspiessli mit Bratenjus Fritkartoffeln und Herbstmischgemüse	Grillchessepeperonispiessli mit Fritkartoffeln und Herbstgemüse	Aelplermacceroni mit Zwiebeln, Kartoffeln und Schinkenspeckwürfeli Apfelmus
Sonntag 01.10.2023	Einlaufsuppe mit Rahm, Ei und Schnittlauch Kalbsvoressen Schwarzwälder Art mit Schupfnudeln, Zuchetti und Karotten Dessert: Gedeckte Apfelschnitte mit Rahm	Schwarzwälder Pilzmayoraneintopf mit Schupfnudeln Zuchetti und Karotten	Fotzelschnitten mit Zimtucker und Kirschengrütze

