



# Menüplan

Woche 47 20.11.-26.11.2023



Datum	Mittagessen	Vegi-Menü	Abendessen
<b>Montag</b> 20.11.2023	Spanische Safransuppe mit Peperonistreifen Pouletsatayspiessli an Erdnusssauce Parfümreis und Erbsen, Früchte	Tofumangospiessli an Erdnusssauce Parfumreis und Erbsen	Briohegipfel mit Butter und Brombeerkonfitüre
<b>Dienstag</b> 21.11.2023	Rote Linsencurrysuppe Wienerli und Speck mit Senf Petersilienkartoffeln und Sauerkraut	Petersilienkartoffeln und Sauerkraut mit Spiegelei	Gefüllte Röstitaschen auf Kürbisgemüsebett
<b>Mittwoch</b> 22.11.2023 <b>Senioren-</b> <b>mittag</b>	Bozemer Steinpilzsuppe mit Mayoran Kaninchenragout an Rotweinsalbeisauce Polenta, Dörrbohnen und Schwarzwurzeln Dessert: Casattaglancestange mit Rahm	Gefüllte Peperoni Tessiner Art mit Dörrbohnen und Schwarzwurzeln	Kirschen- blätterteigstrudel mit Zimtvanillecreme
<b>Donnerstag</b> 23.11.2023 <b>Kinestätik</b>	Marronisüsskartoffelsuppe Schwingerhörnli mit Rindsgehacktem an Tomatenkräutersauce, Reibkäse und Salat	Schwingerhörnli mit Gemüsewürfeli an Tomatenkräutersauce, Salat	Hirschpastete mit Preiselbeeren Nüsslisalat Mimosa
<b>Freitag</b> 24.11.2023	Gemüsesuppe Pflanzeart Fischfilet im Crepesmantel Pariser Art Bratkartoffeln und Romaneco, Früchte	Gefüllte Crepetasche Pariser Art mit Salat	Verschiedene Süsse Dünnen
<b>Samstag</b> 25.11.2023	Selleriekarottensuppe Schweinsgeschnetzelttes an Champignonrahmsauce, Spätzli und Karottenwedges	Gebratene Champignon an Rahmsauce mit Spätzli und Karotten	Geflügelsalat mit Früchten an Cocktailsauce auf grünem Salat
<b>Sonntag</b> 26.11.2023	Kalbfleischcremesuppe mit frischem Kerbel Berlinger Wildhackbraten Kartoffelstock, Rotkraut und Rosenkohl Dessert: Limettenmousse mit Zwetschgencoulis und Rahm	Herbstlicher Gemüseteller mit Kürbiströitaler	Birchermüesli mit Haferflocken, Orangen, Mandarinen, Bananen und Trauben

