

# Menüplan Woche 43 21.10.2024. bis 27.10.2024

|   | <b>Montag</b><br>21.10.2024   | <b>Dienstag</b><br>22.10.2024  | <b>Mittwoch</b><br>23.10.2024                         | <b>Donnerstag</b><br>24.10.2024   | <b>Freitag</b><br>25.10.2024                           | <b>Samstag</b><br>26.10.2024  | <b>Sonntag</b><br>27.10.2024   |
|---|---|--|---|---|--|---|--|
| <b>Tagessuppe</b><br><i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i> | Grisscremesuppe   | Kürbiscrulesuppe   | Kerbelcremesuppe                                      | Gemüsebouillon mit Backerbsen   | Karotten - Ingwercremesuppe                            | Selleriecremesuppe  | Weisswein-Safransuppe  |
| <b>Tagessalat</b>   | Salat vom Buffet  | Salat vom Buffet   | Salat vom Buffet                                      | Salat vom Buffet  | Salat vom Buffet                                       | Salat vom Buffet  | Salat vom Buffet   |
| <b>Menu</b>   | Bauernbratwurst<br>Zwiebelsauce<br>Rösti<br>Ofenkürbis mit Rosmarin   | Rindsragout<br>Rotweinsauce<br>Schupfnudeln<br>Romanesco                               | Ravioli mit Käsefüllung<br>Tomatensauce mit Basilikum | Schwedenbraten mit Zwetschgen<br>Rosmarinjus<br>Kartoffelstock<br>Zucchini mit Kräutern | Zanderfilet (1)"Zuger Art"<br>Kürbisrisotto<br>Lattich | Blätterteig-Pastelli<br>Brätkugelfüllung mit Poulet und Champignons<br>Herbstgemüse | Kalbsgeschnetzeltes<br>Cognacrahmsauce<br>Tagliatelle<br>Gemüsebouquet |
| <b>Menu (vegetarisch)</b>   | Gebratene vegane Chipollata<br>Zwiebelsauce<br>Rösti<br>Ofenkürbis mit Rosmarin   | Riesenchampignon mit Ricotta-Füllung<br>vegetarischer Jus<br>Schupfnudeln<br>Romanesco | Ravioli mit Käsefüllung<br>Tomatensauce mit Basilikum | Hirse - Rübli- Medaillons<br>Rosmarinsauce<br>Kartoffelstock<br>Zucchini mit Kräutern   | Randen Steak<br>Kräuterdip<br>Kürbisrisotto<br>Lattich | Blätterteig-Pastelli<br>Quornragout mit Herbstgemüse                                | Sojageschnetzeltes<br>Cognacrahmsauce<br>Tagliatelle<br>Gemüsebouquet  |
| <b>Herbstkarte</b>  | Von Montag bis Freitag bietet unsere Herbstkarte alternative Gerichte zum Mittagmenü. Diese können Sie jeweils am Vortag bis 13.00 Uhr bestellen. |  |   |   |  |   |  |
| <b>Tagesdessert</b>   | Cheesecake mit Fruchtsauce  | Schokoladenflan  | Tiramisù  | Feigencocktail mit Portwein   | Bolo de Arroz  | Süssmostcreme   | Mandarinenquarktorte   |
| <b>Abendessen</b>   | Käseküchlein<br>Gemischter Salat  | Teigwarengratin  | Gemüsestrudel<br>Salatgarnitur                        | Ochsenmaulsalat mit Cornichons, Zwiebeln<br>Brot und Butter                             | Schweinswürstli<br>Kartoffelsalat                      | Fruchtkuchen mit Äpfeln<br>mit Schlagrahm   | Cafe Complet<br>"Traditionell"<br>Zopf und Butter                      |
| <b>Abendessen (vegetarisch)</b>   | Käseküchlein<br>Gemischter Salat  | Teigwarengratin  | Gemüsestrudel<br>Salatgarnitur                        | Birchermüesli mit Früchten<br>Brot  | Gebratene<br>Gemüsefrikadelle<br>Kartoffelsalat        | Fruchtkuchen mit Äpfeln<br>mit Schlagrahm   | Cafe Complet<br>"Traditionell"<br>Zopf und Butter                      |

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Fleischherkunft "Schweiz" sofern nicht anders deklariert, eventuelle Tagesabweichungen werden ausgewiesen. Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen. (1) Zanderfilet, Binnenfischerei, Russland