

Wochenmenü KW 46

Mo 11.11. bis Fr 15.11.2024



Mo. 11.November 2024

Menu Fleisch:

Fleischkäse mit Bratensauce dazu knackige Pommes und unser Wintergemüse Rosenkohl

Allergene: G

Menu Vegi:

Vegi-Fleischkäse mit Bratensauce dazu Pommes und Rosenkohl

Allergene: G

Dessert: Schwarzwälder-Torte A / C / G

Di. 12.November 2024

Menu Fleisch:

Rindsvoressen (CH) mit klassischen Spätzle und Kürbisgemüse

Allergene: C / A / L / G

Menu Vegi:

Vegetarische Cervelats mit klassischen Spätzle und Kürbisgemüse

Allergene: C / A / L / G

Dessert : Brownie Coupe / Glace / Caramel-Sauce A / G / C

Mi. 13.Oktober 2024

Menu Fleisch:

Meatballs in BBQ-Sauce serviert mit Polenta und Rüeblli gebacken

Allergene: G / C / A

Menu Vegi:

Gnocchis serviert mit Erbsen-Pesto und Rüeblli gebacken

Allergene: F / G / A / F / O

Dessert: Apfelstrudel / Vanille-Sauce A / G / C / H

Do. 14.November 2024

Menü Fleisch:

Schweinsschnitzel Zürcher Art dazu Nudeln und Erbsen

Allergene: O / F / A / C

Menu Vegi:

Vegi-Schnitzel Zürcher Art dazu Nudeln und Erbsen

Allergene: A / F

Dessert : Muffin mit Creme A / G / C / H

Fr. 15.November 2024

Menü Fleisch:

Seelachs mit einem Dill-Pesto serviert mit Zitronenrisotto und gebratenen Fenchel

Allergene: G / O

Menü Vegi:

Quornschnitzel paniert mit Zitronenrisotto gebratenen Fenchel

Allergene: A / G / C

Dessert: Schoko-Kokos Halbgefrorenes G / C

Alle unsere Menüs inkl. Tagessuppe oder Menüsalat: CHF 15.00.

Tagesdessert: CHF 5.00

Geflügel/Fleisch und Fleischerzeugnisse stammen aus Schweizer Tierhaltung.

Fleisch/Fisch und Fleischerzeugnisse stammen aus Schweizer oder Ausländischer Produktion. Menüänderungen vorbehalten

Allergene: A = Weizen / B = Krebstiere / C = Eier / D = Fische / E = Erdnüsse / F = Soja / G = Milch / H = Schalenfrüchte / L = Sellerie / M = Senf / N = Sesamsamen O = Schwefeldioxid und Sulfite / P = Lupinen / R = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfisch)