

# MITTAGESSEN

## Wochenübersicht für den Mahlzeitendienst

### Tagesmenü

### Vegimenü

Mo. 26.08.	<p>Petersiliencremesuppe Gebratene Kalbsbrätschnitte mit Jus * In Butter geschwenkte Teigwaren gedämpfte kräuter-Tomate gekochter Rüebli Salat Hausgemachte Vanillecreme</p>	<p>Petersiliencremesuppe Gebackene Selleriescheiben im Bierteig mit Kräuterquark Im Ofen gebacken Kartoffel geschmortes Zuchettigemüse, Blattsalat Hausgemachte Vanillecreme</p>
Di. 27.08.	<p>Rindsbouillon mit Backerbsen Rippli * In Olivenöl geschwenkte Kartoffeln Grüne Bohnen Bunter Blattsalat Saisonfrucht</p>	<p>Vegetarische Bouillon mit Backerbsen gebratene Semmelknödel mit Ei Geschmortes Rahmlauch-Gemüse bunter Blattsalat Saisonfrucht</p>
Mi. 28.08.	<p>Tessiner Minestrone geschmorte Pouletschenkel Burgunderart (ohne Knochen mit Champignons, Zwiebel) Teigwaren gedämpfter Broccoli mit Butterbrösel, Saisonsalat Rahmquark-Dessert mit Früchten</p>	<p>Tessiner Minestrone mit Reis gefüllte farbige Peperoni auf Gemüseragout Saisonsalat Rahmquark-Dessert mit Früchten</p>
Do. 29.08.	<p>Gemüsecremesuppe mit frischem Dill geschmorte Kalbsschulterbraten an Champignonsauce Couscous Ratatouille Bunter Saisonsalat Feiner Choco-Flan garniert</p>	<p>Gemüsecremesuppe mit frischem Dill Penne-Teigwaren nach Anitas Rezept mit Mascarpone, Spinat, Knoblauch bunter Saisonsalat feiner Vanille-Choco-Flan garniert</p>
Fr. 30.08.	<p>Cremesuppe mit feinen Haferflocken gebackene panierte Seelachssticks (Fischstäbli) In Butter geschwenkte Petersilienkartoffeln Rahmspinat bunter Saisonsalat Zwetschgenkompott</p>	<p>Cremesuppe mit feinen Haferflocken hausgemachte Käsespätzli nach Liechten- steiner Rezept, Röstzwiebeln Apfelmus gedämpfte Tomaten bunter Saisonsalat</p>
Sa. 31.08.	<p>Tomatensuppe mit frischen Kräutern gebratene Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce * gebackene Röstigalletten Kohlraben-Gemüse bunter Blattsalat luftiges Frucht-Mousse</p>	<p>Tomatensuppe gebratene Kartoffelküechli mit Leinsamen und Käse überbacken gedämpfte grüne Bohnen Maissalat luftiges Frucht-Mousse</p>
	<p><b>Zusätzliches Freitagsmenü</b> Bouillon mit Fideli Rindfleischvögel an Jus Kartoffelstock Gedämpfte Tomaten, Blattsalat Apfelmus</p>	<p><b>Zusätzliches Samstagmenü</b> Bouillon mit Eierstich Rindsaftplätzli, Rotweinsauce Kartoffelstock Gedämpfter Blumenkohl mit Brösel Bunter Saisonsalat Hausgemachte Linzerschnitte</p>

