

MITTAGESSEN

Wochenübersicht für den Mahlzeitendienst

	Tagesmenü	Vegimenü
Mo. 27.10.	Rindsbouillon mit Eierfäden Kalbsrgout an Paprikasauce Kartoffelstock Gedämpfte grüne Bohnen Salatvariation Ananas-Vanillecreme garniert	Vegetarische Gemüsebouillon mit Eierfäden Bunter saisonaler Gemüseteller Salatvariation Ananas-Vanillecreme garniert
Di. 28.10.	Pürierte Gemüsesuppe Gebratenes Pouletbrüstchen mit Pilzen, Zwiebeln und Lyonersauce Rahm-Polenta Gedämpftes Karottengemüse Salat Hausgemachtes Tiramisu	Pürierte Gemüsesuppe Gebackene Hirsekugeln mit Sonnenblumenkernen auf Kräutersauce Gedämpftes Selleriegemüse Bunter Blattsalat Hausgemachtes Tiramisu
Mi. 29.10.	Currysuppe mit Randenwürfel Schweinspiccata * Kräuterrisotto Gedünstetes Stangenselleriegemüse Salat Vanilleflan nach Irischer Art	Currygemüsesuppe mit Randenwürfel Gebratene Serviettenknödel mit Ei Geschmortes Rahmlauch-Gemüse Salat Vanilleflan nach Irischer Art
Do. 30.10.	Pürierte grüne Erbsensuppe Gebratenes Rindshacksteak an Rotweinsauce In Butter geschwenkte Teigwaren Gedämpfter Broccoli mit Butterbrösel Bunter Saisonsalat Saison-Obst	Pürierte grüne Erbsensuppe Gemüse-Polentaschnitte überbacken an Basilikumsauce Bunter Saisonsalat Saison-Obst
Fr. 31.10.	Kürbiscremesuppe Dorschfilet Provencale Gedämpfte Petersilienkartoffeln Cremiger Blattspinat Salat Schwarzes Kirschenkompott	Kürbiscremesuppe Gebackene Zwiebelwähe mit buntem Mischgemüse Salat Schwarzes Kirschenkompott
Sa. 01.11.		
	Zusätzliches Freitagsmenü Bouillon mit Flädli Rindssaftplätzli an Rotweinsauce Kartoffelstock Mischgemüse, Blattsalat Vanillecreme	



*Enthält Schweinefleisch

Herkunft Fleisch: Rind, Kalb, Schwein, Geflügel =Schweiz / Fisch = Nordstatlantik -Wildfang
Herkunft Brot und Backwaren = Liechtenstein