

## Menüplan Mahlzeitendienst vom 18. – 24. November 2024

	Montag, 18.11.	Dienstag, 19.11.	Mittwoch, 20.11.	Donnerstag, 21.11.	Freitag, 22.11.	Samstag, 23.11.	Sonntag, 24.11.
<b>Mittagessen</b>	Safransuppe	Selleriecremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gelberbsensuppe	Minestrone	Leichte Currysuppe	Blumenkohlsuppe
	Ungarisches Gulasch Schupfnudeln Pfälzer-Karotten Salat	Paniertes Schweinsschnitzel Kroketten Lauchgemüse Salat	Pouletgeschnitzeltes Basilikumrahmsauce Polenta Brokkoli mit Mandeln Salat	Saltimbocca vom Schwein Safran-Risotto Ratatouille Salat	Gebratene Lachstranche(NO) Hollandaise Sauce Peterli-Kartoffeln Fenchel Salat	Äplermakkaroni Zwiebelringe Hausgemachtes Apfelmus Salat	Hirschpfeffer Hausart Spätzli Rotkraut Glasierte Kastanien Salat
	oder						
	Ungarisches Linsengulasch Schupfnudeln Pfälzer-Karotten Salat	Paniertes Sellerieschnitzel Kroketten Lauchgemüse Salat	Mais-Pizza mit Mozzarella überbacken Salat	Auberginen-Saltimbocca Safran-Risotto Ratatouille Salat	Pochiertes Ei Hollandaise Sauce Peterli-Kartoffeln Fenchel Salat	Äplermakkaroni Zwiebelringe Hausgemachtes Apfelmus Salat	Spätzlipfanne mit Pilzen und Käse überbacken Rotkraut Glasierte Kastanien Salat
Überraschungs Dessert	Caramelköpfl	Haslikuchen mit Rahm	Cheesecake	Bienenstich	Schwarzwaldwürfel	Apfeltasche mit Vanillesauce	
<b>Abendessen</b>	Kaffee komplett Fleisch und Käse Brot	Toast Hawaii	Rösti-Taschen Randensalat	Belegte Brötli	Spaghetti mit Tomatensauce Geriebener Käse	Zwetschgenkuchen mit Rahm	Wurst-Käsesalat Gschwelli
	oder						
	Kaffee komplett Käse Brot	Toast mit Käse, Ananas, Kirschen	Rösti-Taschen Randensalat	Belegte Brötli	Spaghetti mit Tomatensauce Geriebener Käse	Zwetschgenkuchen mit Rahm	Käsesalat Gschwelli
<b>Weitere Auswahl</b> (Vorbestellung)	<b>Salatteller:</b> Gemischter Salat mit Ei und Früchten garniert (mittags/abends) / <b>Birchermüesli</b> (mittags/abends) <b>Kaffee komplett:</b> Fleisch und Käse, Weggli (abends)						

Nicht deklariertes Fleisch / Fleischerzeugnisse sowie Fisch sind aus der Schweiz.\*Fleisch / Fisch aus ausländischer Herkunft kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiologischen Leistungsförderern erzielt worden sein. Über allergene Inhaltsstoffe informiert sie auf Anfrage die Tagesleitung Küche.