

Menüplan vom 28.10. - 03.11.2024

	Mittagessen	Abendessen
Montag	<p>Wirsingsuppe **</p> <p>Schweinsragout mit Maiskolben an süss-sauer Sauce Basmatireis mit Koriander Wokgemüse</p>	<p>Kalter Fleischteller Selleriesalat mit Baumnüssen Ruchbrot oder Café complet mit Früchtequark</p>
Dienstag	<p>Gemüsesuppe **</p> <p>Gebratenes Pouletbrüstli an Champignonrahmsauce Tomatennudeln Gebratene Zucchetti</p>	<p>Niçoise-Salat mit Thon, Kartoffeln, Bohnen, Oliven und Zwiebeln Butterbrezel oder Café complet mit Pfirsich</p>
Mittwoch	<p>Basler Mehlsuppe **</p> <p>Pastetli Brätkügeli-/Schinken-/Pilzfüllung Erbsli und Karotten **</p> <p>Studentenschnitte</p>	<p>Birchermüesli mit Birnen, Feigen, Brombeeren Schlagrahm und Ruchbrot oder Café complet mit Greyerzerkäse</p>
Donnerstag	<p>Lauchcremesuppe **</p> <p>Gebratene Wildbratwurst (NZ) an Preiselbeersauce Rösti Kürbisgemüse mit Kürbiskernen</p>	<p>Gersotto mit Speck, Gemüse und Feta oder Café complet mit Apfelmus</p>
Freitag	<p>Fenchelsuppe mit Kurkuma **</p> <p>Fischhackbraten (EU) an Kaper-/Dörrotomatensauce Dreifarbiger Reis Blattspinat **</p> <p>Zwetschgencreme mit Zimt</p>	<p>Cervelat-/Käsesalat mit Essiggurken Ruchbrot oder Café complet mit Salami</p>
Samstag	<p>Hafersuppe **</p> <p>Rindsgeschnetzeltes an Marsalasauce Kartoffelstock Fenchelgemüse mit Safran</p>	<p>Rührei mit Schinken, Peperoni und Schnittlauch Blattsalat oder Café complet mit Fruchtcocktail</p>
Sonntag	<p>Selleriesuppe **</p> <p>Gebratenes Lammhüftli (NZ) an Thymiansauce Butterspätzli Rotkraut **</p> <p>Apfelkuchlein mit Vanillesauce</p>	<p>Fotzelschnitten mit Zimtzucker Zwetschgenkompott oder Café complet mit Brie</p>