

MENUPLAN 28.10. - 01.11.2024

	MENU	SNACK
MONTAG	<p>TORTELLINI TRICOLORE mit fruchtiger Tomatensauce, Reibkäse und einem Randensalat</p> <p> INT 9.00 EXT 12.00</p>	<p>PANIERTES BRÄTSCHNITZEL (Schwein, Schweiz) mit Rahmsauce, Nudeln und Rosenkohlgemüse</p> <p>INT 9.00 EXT 12.00</p>
DIENSTAG	<p>KALBSBRATWURST (Kalb/Schwein, Schweiz) mit Zwiebelsauce, Rösti und grünen Bohnen</p> <p>INT 9.00 EXT 12.00</p>	<p>SPAGHETTI FRITTATA mit Mais, Zucchetti und Käse, Gemüsesauce und Herbstgemüse</p> <p> INT 9.00 EXT 12.00</p>
MITTWOCH	<p>HAUSGEMACHTE GEMÜSELASAGNE mit bunten Gemüse, Käse und weisser Rahmsauce gratiniert dazu einen Tagessalat</p> <p> INT 9.00 EXT 12.00</p>	<p>FISCHFILET „ BORDELAISE,, (Seelachs, Nord-Westpazifik) mit Kräuterbrotkruste, Zitronensauce, Salzkartoffeln und Blattspinat</p> <p>INT 9.00 EXT 12.00</p>
DONNERSTAG	<p>RIZ CASIMIR Pouletgeschnetzeltes (Schweiz) an Currysauce, Langkornreis und frischen Früchten dazu einen Tagessalat</p> <p>Hausgemachte Gruselschnitte</p> <p>INT 9.00 EXT 12.00</p>	<p>IT`S HALLOWEEN Hausgemachte Weizenbratlinge mit Kürbis und Randen, Tomaten und Oliventapenade und einen Tagessalat</p> <p>Hausgemachte Gruselschnitte</p> <p> INT 9.00 EXT 12.00</p>
FREITAG	<p>SCHUPFNUDELPFANNE mit Speckwürfel (Schwein, Schweiz), Sauerkraut und Bratensauce dazu einen Herbstsalat</p> <p>INT 9.00 EXT 12.00</p>	<p>GETREIDE-RANDENRISOTTO mit Weisswein und frischen Kräutern abgeschmeckt, Parmesan und einem Tagessalat</p> <p> INT 9.00 EXT 12.00</p>

ÖFFNUNGSZEITEN: