

Kalenderwoche 35 (Montag, 26.08.2019 - Samstag, 31.08.2019)

Gruppe	Position	Menge
Fleischlos 1)	Ravioli mit Spinatfüllung an Safransauce mit Tomatenwürfeli dazu Romanesco	
Fleischlos 2)	Vegetarische Bratwurst mit Zwiebelsauce dazu Kartoffelstock und Mischgemüse	
Fleischlos 3)	Schupfnudelpfanne mit Gemüse, Sauerrahmsauce und Reibkäse	
Fleischlos 4)	Spätzli mit Pilzrahmsauce dazu Rotkraut und glasierte Marroni	
Fleischlos 5)	Quornschnitzel mit Balsamicosauce dazu Weissweinsrisotto und Peperonata	
Fleischlos 6)	Äpler Makkaroni mit Kartoffeln, Käsesauce und Röstzwiebeln dazu Apfelmus	
Leichte Vollkost 1)	Pouletbrust mit Balsamicosauce dazu Kartoffelstock und Rüeblli	
Leichte Vollkost 2)	Schweinsgeschnetztes mit Kräutersauce dazu Spätzli und Mischgemüse	
Leichte Vollkost 3)	Kaninchenragout mit Rosmarinsauce dazu Duchesse-Kartoffeln und Zucchetti	
Leichte Vollkost 4)	Hackbraten mit Marsalasauce dazu Weissweinsrisotto ohne Käse und Broccoli	
Leichte Vollkost 5)	Rindsragout mit Rotweinsauce dazu Nudeln und Erbsli	
Leichte Vollkost 6)	Teigtaschen mit Fleisch und Käse an Safransauce mit Tomatenwürfeli	
Normalkost 1)	Schupfnudelpfanne mit Schinken, Pilzen, Gemüse und Thymiansauce	
Normalkost 2)	Schweinschnitzel mit Rahmsauce dazu Kartoffelstock und Krautstiele	
Normalkost 3)	Fleischkugeln mit Balsamicosauce dazu Polenta und Peperonata	
Normalkost 4)	Rindsgeschnetztes mit Provencalsauce dazu Nudeln und gemischte Karotten	
Normalkost 5)	Kalbspojsarki mit Preiselbeersauce dazu Spätzli und Rotkraut	
Normalkost 6)	Pouletoberschenkel mit scharfer Tomatensauce dazu Bratkartoffeln und Bohnen	
Pfannengericht 1)	Walliserpfanne mit Raclettekäse	
Pfannengericht 2)	Asia-Wokpfanne mit Poulet	
Pfannengericht 3)	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit Ei	
Pfannengericht 4)	Mediterrane Rindfleischpfanne	
Pfannengericht 5)	Spätzlipfanne mit Speck	
Pfannengericht 6)	Fisch-Reispfanne mit Kokos-Zitronensauce	
Salate 1)	Bohnensalat	
Salate 2)	Russischer Salat	
Suppen 1)	Bouillon mit Diablotins	
Suppen 2)	Kartoffelcrème-Suppe	
Süssspeisen 1)	Zwetschgencreme	
Süssspeisen 2)	Gebrannte Crème	

Fleischdeklaration: Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Truten (CH) - Menüänderungen vorbehalten.

Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

0.00

Name: _____

Tel: _____

Vorname: _____

Kunden-Nr: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Unterschrift: _____