

Woche 41

Menüplan vom 11. Oktober bis 15. Oktober 2021

Menüplan	Vegetarisches Menü	Tages Menü	Tages Hit	Suppe/Pastaplausch/Dessert
Mo 11.10.	<input type="checkbox"/> Cannelloni mit Ricotta & Spinat <input type="checkbox"/> Roter Kabissalat ° * s <input type="checkbox"/> Rüebli Salat ° * s	<input type="checkbox"/> Schweinshufschnitzel ° * <input type="checkbox"/> Café de Paris Butter * <input type="checkbox"/> Gersotto <input type="checkbox"/> Peperonata ° * s	<input type="checkbox"/> Pouletbratwurst * <input type="checkbox"/> Zwiebelsauce ° * <input type="checkbox"/> Gebratene Mini-Kartoffeln ° * <input type="checkbox"/> Gelbe Bohnen ° * s	<input type="checkbox"/> Rindsbouillon Buchstaben ° <input type="checkbox"/> Makkaroni (PP) ° <input type="checkbox"/> Napoli Sauce (PP) ° * <input type="checkbox"/> Bireweggli s
Di 12.10.	<input type="checkbox"/> Quorn-Hackbraten <input type="checkbox"/> Kürbissauce ° * s <input type="checkbox"/> Mini-Bio-Kartoffelknödel ca. 4 Stk ° * <input type="checkbox"/> Rotkraut ° * s	<input type="checkbox"/> Rindshackbraten ° * <input type="checkbox"/> Stroganow Sauce * <input type="checkbox"/> Spiralen ° <input type="checkbox"/> Maissalat ° * s	<input type="checkbox"/> Vegi Frühlingsrollen 2 Stk ° <input type="checkbox"/> Süss-Sauer Dip * <input type="checkbox"/> Gelber Basmatireis (Reis Bio & Fairtrade) ° * <input type="checkbox"/> Glasierte Rüebliwürfel ° * s	<input type="checkbox"/> Kürbispüreesuppe * s <input type="checkbox"/> Spiralen (PP) ° <input type="checkbox"/> Poulettopf mit getrockneten Tomaten (PP) * <input type="checkbox"/> Apfel-Terrine s
Mi 13.10.	<input type="checkbox"/> Knusperstäbchen ca. 3 Stk ° <input type="checkbox"/> Tartar-Dip * <input type="checkbox"/> Zitronenreis (Reis Bio & Fairtrade) ° * <input type="checkbox"/> Randensalat ° * s	<input type="checkbox"/> Fischstäbli (MSC) ca. 4 Stk ° <input type="checkbox"/> Tartar-Dip * <input type="checkbox"/> Salzkartoffeln ° * <input type="checkbox"/> Rahmspinat * s	<input type="checkbox"/> Gemüseblume ° * <input type="checkbox"/> All'arrabiata Sauce ° * <input type="checkbox"/> Bio Knospe-Vollkorn Müscheli ° <input type="checkbox"/> Blumenkohl ° * s	<input type="checkbox"/> Spinatsuppe ° * s <input type="checkbox"/> Bio Knospe-Vollkorn Müscheli (PP) ° <input type="checkbox"/> Zucchetti-Frischkäse-Sauce (PP) * <input type="checkbox"/> Fleckli-Quarkkuchen
Do 14.10.	<input type="checkbox"/> Sellerie-Piccata-Puffer 2 Stk * s <input type="checkbox"/> Tomatensauce ° * <input type="checkbox"/> Linguine ° <input type="checkbox"/> Broccoli ° * s	<input type="checkbox"/> Kalbs-Kebab ° * <input type="checkbox"/> Kebabsauce ° * <input type="checkbox"/> Pitabrot ° <input type="checkbox"/> Cole Slaw Salat ° * s	<input type="checkbox"/> Quorn-geschnetzeltes ° * <input type="checkbox"/> Casimirsauce * <input type="checkbox"/> Vollreis (Reis Bio & Fairtrade) ° * <input type="checkbox"/> Apfel-Birnen-Kompott ° * s	<input type="checkbox"/> Kartoffelcremesuppe * s <input type="checkbox"/> Linguine (PP) ° <input type="checkbox"/> Truten-Carbonarasauce (PP) * <input type="checkbox"/> Schoggimousse *
Fr 15.10.	<input type="checkbox"/> Gemüseravioli <input type="checkbox"/> Drei Käse Sauce * <input type="checkbox"/> Bunter Gemüsesalat ° * s <input type="checkbox"/> Sauerrahm-Gurkensalat * s	<input type="checkbox"/> Poulet-Frikassee * <input type="checkbox"/> Ebly ° <input type="checkbox"/> Romanesco ° * s	<input type="checkbox"/> Herbstliche Gemüse-Frittata ° * s <input type="checkbox"/> Gauchosauce ° * <input type="checkbox"/> Schalenkartoffelschnitze ° * <input type="checkbox"/> Grüne Bohnen ° * s	<input type="checkbox"/> Blumenkohl-püreesuppe * s <input type="checkbox"/> Bio Knospe-Farfalle (PP) ° <input type="checkbox"/> Bolognesesauce (R) (PP) ° * <input type="checkbox"/> Caramelcreme *

menuandmore verwendet ausschliesslich Schweizer Fleisch und Geflügel.

Legende: * glutenfrei ° laktosefrei s saisonal

