










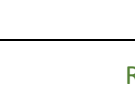



	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Wochenhit	Bestellung		
Montag 22.11.21	 Kartoffel-Gurkensuppe mit Dill (G, I) Gefüllte Kalbsbrust* an Salbeijus, Vollkornteigwaren mit Leinsamenbrösel und Stangensellerie (A, C, G, I, H) Frucht	Kartoffel-Gurkensuppe mit Dill (G, I) Weizen-Burger mit Sojamilch im Chiasamenmantel an Frischkäsesauce, Vollkornteigwaren mit Leinsamenbrösel und Stangensellerie (A, C, F, G, I, H) Frucht	Erhältlich von Mo – Fr Wochenhit 1 Tagessuppe Hirschburger an Preiseberrahmsauce, Spätzli und Tagesgemüse (A, C, G, I) Tagesdessert Wochenhit 2 Tagessuppe Spaghetti Carbonara*, Reibkäse und Tagesgemüse (A, C, G, I) Tagesdessert	Normal	Vegi	Hit
Dienstag 23.11.21	Pfifferling Suppe (G, I) Rindsköttbullar an Jus mit Preiselbeeren, Kartoffelstock und Randengemüse (A, G, I) Jogurt mit Nussstreusel (A, G)	 Pfifferling Suppe (G, I) Mit Dinkelflocken paniertes Kürbisschnitzel an Preiselbeeren, Kartoffelstock und Randengemüse mit Sonnenblumenkernen (A, C, G, H) Jogurt mit Nussstreusel (A, G, H)				
Mittwoch 24.11.21	 Gerstensuppe (G, I) Paniertes Kalbsbrätschnitzel* mit Zitrone, dazu bunte Spätzlipfanne mit Gemüwestreifen an Quarkrahmsauce (A, C, G, I) Schokoladenpudding (C, G)	Gerstensuppe (G, I) Bulgur-Kräuterküchlein, dazu bunte Spätzlipfanne mit Gemüwestreifen an Quarkrahmsauce (A, C, G, I) Schokoladenpudding (C, G)				
Donnerstag 25.11.21	 Weisskohlsuppe (G, I) Ragout vom Freilandhuhn «Madagaskar», Radieschen-Risotto und Romanesco (A, G) Hummelschnitte (A, C, G, H)	 Weisskohlsuppe (G, I) Halloumiwürfel «Madagaskar», mit Radieschen-Risotto und Romanesco (A, G, I) Hummelschnitte (A, C, G, H)				
Freitag 26.11.21	Gelberbsensuppe (I) Geräucherter Schweinshals* mit Dörrbohnen an Bohnenkraut und Salzkartoffeln Quarkcreme mit Traubensauce (G)	Gelberbsensuppe (I) Pochierte Freilandeier an Soja-Senfsauce mit Dörrbohnen an Bohnenkraut und Salzkartoffeln (C, F, J) Quarkcreme mit Traubensauce (G)				
Samstag 27.11.21	Linsensuppe (I) Truthahnragout «Sweet and Sour» mit Basmatireis und gebratenem Fenchel (A) Joghurt-Randenflan (G)	 Linsensuppe (I) Pochiertes Kürbisköpfl mit Schnittlauch-Quarkdipsauce, dazu Basmatireis und gebratener Fenchel (C, G) Joghurt-Randenflan (G)	061 711 22 20 Woche 47			⊗
Sonntag 28.11.21	Brotsuppe (A, I) Schwedenbraten* an Bratensauce mit Dörrzwetschgen, dazu Müschi und glasierte Rüebl (A, C, G) Schwedenschnitte (C, G)	 Brotsuppe (A, I) Gemüseauflauf mit Couscous und Ricotta, dazu Müscheli und glasierte Rüebl (A, C, G, I) Schwedenschnitte (C, G)				⊗

Fleischherkunft Schweiz / Unser Schweizer Fleisch ist Natura-Qualität aus Freilandhaltung/ Wild: Europa / Truthahn: Frankreich
Stern* = enthält Schweinefleisch

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.



Menüplan: 29.11.2021 – 05.12.2021

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Wochenhit	Bestellung			
Montag 29.11.21	 Potage «Parmentier» (G, I) WBZ Pizza*, dazu zweierlei Rüeblli mit Petersilie (A, G) Vanille-Quarkcreme mit Waffel (A, C, G)	 Potage «Parmentier» (G, I) WBZ Vegi-Pizza mit Hüttenkäse und Knusperkernen, zweierlei Rüeblli mit Petersilie (A, G) Vanille-Quarkcreme mit Waffel (A, C, G)	Erhältlich von Mo – Fr Wochenhit 1 Tagessuppe Schweins-Picatta* an Jus Tomatenspaghetti und Tagesgemüse (A, C, G, I) Tagesdessert Wochenhit 2 Tagessuppe Rindsbraten an Schmorsauce, Kartoffelstock und Tagesgemüse (A, C, G, I) Tagesdessert	Normal	Vegi	Hit	
Dienstag 30.11.21	 Selleriecremesuppe (G, I) Rindsgeschnetzeltes an Steinpilzsauce mit Lauchreis und Grilltomate (A, G, I) Frucht	Selleriecremesuppe (G, I) Orientalisches Getreideküchlein an Joghurtsauce mit Pfefferminze, dazu Lauchreis und Grilltomate (A, C, G, I) Frucht					
Mittwoch 01.12.21	 Karottensuppe «Crécy» (G, I) Kalbsbratwurst* an Zwiebelsauce, dazu Berner Rösti* und gedämpfte Bohnen (A) Schokoladenkuchen (A, C, G, H)	 Karottensuppe «Crécy» (G, I) Tofuschnitzel vom Grill an Kräuterquarksauce, dazu Rösti und gedämpfte Bohnen (A, C, G, I) Schokoladenkuchen (A, C, G, H)					
Donnerstag 02.12.21	 Gebratene Lauchsuppe (G, I) Schweinsschnitzel* an Champignonrahmsauce, Butternudeln mit Brösel und Fenchel (A, C, G) Lebkuchenmousse (C, G)	 Gebratene Lauchsuppe (G, I) Kürbisragout mit Birnen und Baumnüssen an Käsesojasauce mit Vollkornteigwaren und Fenchel (A, C, G, H) Lebkuchenmousse (C, G)					
Freitag 03.12.21	 Randensuppe mit Apfelwürfel (G, I) Fischragout an Dillrahmsauce, dazu Gersotto, Blattspinat mit Tomatenwürfel (A, D, G, I) Karamellköpflli mit Rahm (C, G)	 Randensuppe mit Apfelwürfel (G, I) Weizenburger mit Quinoa, Gemüsequarksauce, Gersotto, Blattspinat mit Tomatenwürfel (A, C, G) Karamellköpflli mit Rahm (C, G)					
Samstag 04.12.21	 Basler Mehlsuppe (A, G, I) Schweinshalssteak* mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Rahmkürbis (G) Überraschungsdessert	 Basler Mehlsuppe (A, G, I) Senf-Eier vom Freilandhuhn mit Leinsamen, Bratkartoffeln und Rahmkürbis (A, G, C) Überraschungsdessert		061 711 22 20 Woche 48			⊗
Sonntag 05.12.21	 Gemüsebouillon Xavier (C, I) Pouletgeschnetzeltes an Schnittlauchsauce, Weisswein-Risotto, Rosenkohl mit Cashew (A, D, G, I, H) Apfelwähe (A, C, G)	Gemüsebouillon Xavier (C, I) Planted Chicken an Schnittlauchsauce, Weisswein-Risotto, Rosenkohl mit Cashew (A, D, G, H, I) Apfelwähe (A, C, G)					⊗

Fleischherkunft Schweiz / Unser Schweizer Fleisch ist Natura-Qualität aus Freilandhaltung/ Fisch Tagesangebot

Stern* = enthält Schweinefleisch

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.



Menüplan: 06.12.2021 – 12.12.2021

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Wochenhit	Bestellung		
Montag 06.12.21	Champignoncremesuppe (G, I) Schweins Piccata* mit Jus, dazu Safran-Risotto und Peperonata (A, C, G) Beeren Tiramisu (A, C, G)	Champignoncremesuppe (G, I) Kohlräbliccata mit Pinienkernen an Frischkäsesauce, dazu Safran-Risotto und Peperonata (A, C, G) Beeren Tiramisu (A, C, G)	Erhältlich von Mo – Fr Wochenhit 1 Tagessuppe Rindsragout an Glühweinsauce, Herzoginnen Kartoffeln und Tagesgemüse (A, C, G, I) Tagesdessert	Normal	Vegi	Hit
Dienstag 07.12.21	Fenchelcremesuppe (A, G, I) Vollkorn Fusillini an Carbonarasauce* mit Reibkäse und Garten Erbsen (A, G, I) Haselnusscreme (A, C, G, H)	Fenchelcremesuppe (A, G, I) Kichererbseneintopf mit gepufftem Amarant, Vollkorn Fusillini, Reibkäse und Garten Erbsen (A, G, I) Haselnusscreme (A, C, G, H)				
Mittwoch 08.12.21	Suppe nach Hausfrauen Art (I) Suure Mocke vom Natura Freilandrind mit Kartoffelstock und Apfel-Rotkraut (G, I) Frucht	Suppe nach Hausfrauen Art (I) Schupfnudeln an Sojamilchsauce mit Gemüsewürfeli und Cashewnüssen, dazu Apfel-Rotkraut (A, C, G, H, F) Frucht	Wochenhit 2 Tagessuppe Kalter Roastbeefsteller mit Tartarsauce, garniert mit diversen Rohkostsalaten, dazu Brot (A, C, G, I) Tagesdessert			
Donnerstag 09.12.21	Brokkolicremesuppe mit Mandeln (G, I, H) Gefüllte Kalbsbrust* mit Thymianjus-Polenta und gebratener Kürbis (A, G) Bündner Nusstorte 2.0 (A, C, G, H)	Brokkolicremesuppe mit Mandeln (G, I, H) Grünkernburger mit Chiasamen und Dipsauce, dazu Thymianjus-Polenta und gebratener Kürbis (A, C, G) Bündner Nusstorte 2.0 (A, C, G, H)				
Freitag 10.12.21	Rosenkohlsuppe (G, I) Spiessli vom Freilandhuhn mit Pfefferminzjoghurt, orientalischer Reis und gedämpfte Tomate (A, G, H) Bananen-Crème-Brûlée (G)	Rosenkohlsuppe (G, I) Geräuchertes Tofuspiessli an Pfefferminzjoghurt, orientalischer Reis und gedämpfte Tomate (A, G, H) Bananen-Crème-Brûlée (G)				
Samstag 11.12.21	Gemüsecremesuppe (A, G, I) Rindsgeschnetzeltes an Pfeffersauce, dazu Kartoffelgratin und Fenchel (A, G) Mandarinlisalat	Gemüsecremesuppe (A, G, I) Waldpilz-Lauchragout, Hüttenkäse mit Quinoaflocken, Kartoffelgratin und Fenchel (A, G) Mandarinlisalat	061 711 22 20 Woche 49			⊗
Sonntag 12.12.21	Randensuppe (A, G, I) Kalbhaxe Bürgerliche Art mit Nudeln und Brokkoli (A, I) Mandelflan (C, G, H)	Randensuppe (A, G, I) Weizen Risotto mit Herbstgemüse, Plantet-Chickenstreifen und geröstete Sonnenblumenkerne (A, C, G, H, I) Mandelflan (C, G, H)				⊗

Fleischherkunft Schweiz / Unser Schweizer Fleisch ist Natura-Qualität aus Freilandhaltung

Stern* = enthält Schweinefleisch

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.



Menüplan: 13.12.2021 – 19.12.2021

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Wochenhit	Bestellung		
Montag 13.12.21	Kürbiscremesuppe (G, I) Kalbsbratwurst* an Zwiebelsauce, dazu Engadiner Ofenrösti und glasierte Karotten (A, C, G) Griessköpfl mit Mangosauce (C, G)	Kürbiscremesuppe (G, I) Grünkerneintopf mit Wintergemüse und Sojamilch, dazu Engadiner Ofenrösti und Quarkdippsauce (A, C) Griessköpfl mit Mangosauce (C, G)	Erhältlich von Mo – Fr Wochenhit 1 Tagessuppe Schweinsbraten * mit Zwetschgensauce, dazu Schupfnudeln und Tagesgemüse (A, C, G, I) Tagesdessert Wochenhit 2 Tagessuppe Rindfleischvogel* an Rotweinsauce, dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse (A, C, G, I) Tagesdessert	Normal	Vegi	Hit
Dienstag 14.12.21	Brotsuppe (A, G, I) Pouletschnitzel an Champignonrahmsauce, dazu Nudeln und gedämpfte Gartenerbsen (A, C, G) Blätterteig mit Mandelmasse (A, C, G, H)	Brotsuppe (A, G, I) Maroniteigwaren mit Brokkoli an Baumnuss-Sauce und Amarantbrösel (A, C, G, H) Blätterteig mit Mandelmasse (A, C, G, H)				
Mittwoch 15.12.21	Blumenkohlcremesuppe (G, I) Schweinsgeschnetzeltes* Sweet & Sour mit Basmatireis und asiatisches Gemüse (F, I, K, D) Gebrannte Creme mit Nüssen (C, G, H)	Blumenkohlcremesuppe (G, I) Tempuragemüse Sweet & Sour mit Vollreis und asiatisches Gemüse (F, I, K, D) Gebrannte Creme mit Nüssen (C, G, H)				
Donnerstag 16.12.21	Gemüsebouillon mit Fideli (I, F) Spaghetti mit Bolognese vom Weiderind, Reibkäse und Mischgemüse (A, C, G) Frucht	Gemüsebouillon mit Fideli (I, F) Kandierte Altes Gemüse mit Frischkäsesauce und Bäckerinnekartoffeln (A, C, G, I) Frucht				
Freitag 17.12.21	Minestrone (A, G, I) Fischstäbli mit Zitronenmayonaise, dazu Ebly und Rahmspinat (A, C, D, G) Mousse au chocolat (C, G)	Minestrone (A, G, I) Rotes Linsen Curry mit Kokosmilch, dazu Ebly und Rahmspinat (A, G, I) Mousse au chocolat (C, G)				
Samstag 18.12.21	Quinoasuppe (I) Wildschweinpfeffer* mit Spätzli und Rosenkohl (A, C, G) Kokos-Panna Cotta (G)	Quinoasuppe (I) Rosenkohl mit Cashewnüssen und Cranberry, dazu knusbriges Kartoffelkuchlein mit Thymian und Hüttenkäse (A, G, H, C, I) Kokos-Panna Cotta (G)	061 711 22 20 Woche 50			⊗
Sonntag 19.12.21	Asiatische Eiersuppe (C, I) Speck* und Rippli* mit Dampfkartoffeln und Sauerkraut (I, L) Rüeblicake (A, C, G, H)	Asiatische Eiersuppe (C, I) Mit Käse gratinierte Maisschnitte, Joghurtdip, Dampfkartoffeln und Sauerkraut (A, C, G) Rüeblicake (A, C, G, H)				⊗

Fleischherkunft Schweiz / Unser Schweizer Fleisch ist Natura-Qualität aus Freilandhaltung / Fischstäbli Nordatlantik

Stern* = enthält Schweinefleisch

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

