









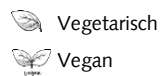



MENÜPLAN 23.11.-27.11.2020

KW 48

	MITTAGS-HIT inkl. Suppe und Salat oder Frucht		MITTAGS-MENÜ Inkl. Suppe und Salat oder Frucht		GRILL / WOK
MONTAG	RACLETTE-CAPPELETTI an Weisswein-Kräutersauce Mit frischen Kräutern Vegi Intern 9.50 / Extern 13.00		GRÜNES GEMÜSE THAI-CURRY mit Crevetten und Basmatireis Herkunft Crevetten: Zucht, Vietnam Intern 9.50 / Extern 13.00		
DIENSTAG	STEINPILZRISOTTO mit Radieschensprossen und Reibkäse Vegi Intern 9.50 / Extern 13.00		SCHWEINSFILETSPIESS An Jus Mit Kartoffelgratin und Wintergemüse Herkunft Fleisch: Schweiz Intern 9.50 / Extern 13.00		
MITTWOCH	SPAGHETTI NAPOLI An Tomatensauce mit Basilikum Vegi Intern 9.50 / Extern 13.00		SIEDFLEISCH an Meerrettichsauce Mit Bouillonkartoffeln und Karotten Herkunft Fleisch: Schweiz Intern 9.50 / Extern 13.00		
DONNERSTAG	HERBSTLICHE SCHUPFNUDELPFANNE VEGI Intern 9.50 / Extern 13.00		POULETSAFTBRATEN mit Countryfries und Gemüse Herkunft Fleisch: Schweiz Intern 9.50 / Extern 13.00		
FREITAG	FRÜCHTE CASIMIR Im Reising Herkunft Fleisch: Schweiz Intern 9.50 / Extern 13.00		TESSINERBRATEN An Thymiansauce Mit Kartoffelgnocchi und Raratouille Herkunft Fleisch: Schweiz Intern 9.50 / Extern 13.00		




 Schaf (CH)

 Rind (CH)

 Geflügel


 Fisch und Krustentiere (WWF)


 Pferd

 Allgemeine Info



 Kalb (CH)

 Schwein (CH)

 Wild (CH/A)

 Bio (Teilkomponenten)

 Kaninchen