




Menüplan 07.11.-02.12.2016

KW45 - KW48

WOCHENHIT KW45	Montag 07. November	Dienstag 08. Nov. Bü	Mittwoch 09. November	Donnerstag 10. November	Freitag 11. November
Älplermagronen mit Apfelmus Saisonsalat 	Ravioli Verdure (G) Napolisaucе bunter Herbstsalat 	Poulet Cordon Bleu V: Gemüseschnitzel gebratene Gnocchi (L) Blumenkohl mit Brösel	Spätzli (G) mit Chipolata (S) Vegi: panierte Gemüsestäbchen (G) buntes Herbstgemüse	Trutenbraten Champignonsauce (L) Vegi: paniertes Sellerieschnitzel (G) Nudeln Erbs mit Rüeblі	Paniertes Schollenfilet (G)  Mayonnaise (L) Vegi: Golden Nuggets (G) Limettenpilaw Blattspinat
WOCHENHIT KW46	Montag 14. November	Dienstag 15. November	Mittwoch 16. November	Donnerstag 17. Nov. Bü	Freitag 18. November
Pizza Jardinière (G/L) belegt mit Gemüse überbacken mit Mozzarella Saisonsalat 	Geflügel-Satayspiessli V: Tofu-Spiessli mit Gemüse Curryreis Erbsen	Vollkornspaghetti (G) Rindsbolognese Vegi: Sojabolognese Brokkoli	Fischfilet Bordelaise (G)  V: Tofutranchе überbacken Salzkartoffeln Lattich à la crème (L)	Meatballs (Rind) an Paprikasauce Vegi: Maishacktätschli Trockenreis Bohnen	Rindfleischroulade (S) an brauner Sauce Vegi: Linsengericht Kartoffelgratin Rosenkohl
WOCHENHIT KW47	Montag 21. November	Dienstag 22. Nov. Bü	Mittwoch 23. November	Donnerstag 24. November	Freitag 25. November
Chicken Nuggets (G) Cocktailsauce (L) Vegi: Golden Nuggets Risolée kartoffeln Grilltomate (L)	Rindsgeschnetzeltes an brauner Sauce Vegi: panierte Gemüsestäbchen (G) Kürbisspätzli (G) Rüebligemüse	Schweinssteakli (S) an Rahmsauce (L) Vegi: Sojageschnetzeltes Röstikroketten (G) Wirz	Blätterteigpastetli mit Brätchügeli (S) Vegi: Pilzrahmsauce (L) gratinierter Blumenkohl (L)	Hackbraten (S/G) an brauner Sauce Vegi: Falafelburger Fein cremige Polenta mit Käse (L) grüne Bohnen	Geflügelfleischkäse gebraten (G) mit brauner Sauce V: Hafermaistätschli Gelber Reis Rüebligemüse
WOCHENHIT KW48	Montag 28. November	Dienstag 29. Nov	Mittwoch 30. November	Donnerstag 01. Dez. Bü	Freitag 02. Dezember
Riz Casimir mit Geflügelstreifen (BR) Vegi: Tofuragout milde Curry-Kokosnusssauce mit Pfirsich und Ananas Jasminreis	Trutenpiccata (G/L) Vegi: Gemüsepiccata (G/L) Spaghetti (G) Tomatenzucchetti	Lachstranche pochiert (NW)  an Kräutersauce Salzkartoffeln Rahmspinat (L)	Gemüse Médaillons gefüllt mit Blumenkohl und Käse (G/L) Dinkelpenne Buntes Herbstgemüse 	Paniertes Pouletschnitzel (G) Vegi: Weizen Cordon Bleu (G) Ebly (G) Napolisaucе (separat) Blumenkohl mit Brösmeli (G)	Geflügelwienerli Vegi: Auberginenpiccata (L) Schupfnudeln (G) Mischgemüse Rahmlauch (L)

Fleischherkunft:

CH sofern nicht anders deklariert

Deklaration für Allergiker: kann enthalten: G=Gluten L=Lactose N=Nüsse

Deklaration für Moslem:

(S) = enthält Schweinefleisch oder Schweinefleischanteile (Fette)

Produktionsverfahren:

Grundsätzlich verwenden wir kein Saucenpulver sowie kein Aromat. Unsere Bratensauce wird aus Rindfleisch frisch hergestellt

Hinweis zum Menüplan:

Je nach Schule gibt es optionale Leistungen wie Salate, Brot, Dessert, Früchte etc. welche in diesem Grund-Menüplan nicht aufgeführt sind.

Bü Blattsalat anstelle Gemüse