



Tagesmenu

Vegetarisches Menu

Montag 19.11.2018	Kartoffellauchsuppe Spaghetti Bolognese mit Gemüsewürfeli und Reibkäse Kleiner Salatteller Blechkuchen	Kartoffellauchsuppe Spaghetti mit Champignonrahmsauce und Randenchips garniert Kleiner Salatteller Blechkuchen
Dienstag 20.11.2018	Geröstete Griesssuppe Schweinshaxen Gremolata Kartoffelpüree Pfälzerrüebli Gebrannte Creme	Geröstete Griesssuppe Sellerie paniert mit Madeirasauce Kartoffelpüree Pfälzerrüebli Gebrannte Creme
Mittwoch 21.11.2018	Mostsuppe Rindsgeschnetzeltes + Rotweinsauce mit Speck und Silberzwiebeln Bramatamais Kohlrabenstäbli mit Kräuter Weinschaumcreme + Aprikosencoulis	Mostsuppe Herbstliche Wähe mit Wirsing, Kürbis, Karotten, Kastanien, Mascarponeguss und Reibkäse Kleiner Salatteller Weinschaumcreme + Aprikosencoulis
Donnerstag 22.11.2018	Haferkernsuppe Wild-Pastetli mit Fasan, Champignons und Brätkügeli Rosenkohl glasiert mit Speck Marroniglace	Haferkernsuppe Polenta-Galetten belegt mit Tomaten, Pilzen und Raclettekäse Kohlrabenstäbli mit Kräuter Blattsalat Marroniglace
Freitag 23.11.2018	Gemüsesuppe Pochiertes St. Pierrefilet (NZ) an Safransauce Basmatireis Fenchel mit Dill Clementine	Gemüsesuppe Gebratener Reis mit Lauch, Sellerie, Karotten, Peperoni, Sojasprossen und Eieromelettenstreifen, Salat Clementine
Samstag 24.11.2018	Zucchettisuppe Kutteln nach Waadtländer Art an Weisswein-Lauchrahmsauce mit Reibkäse, Kerbel-Dampfkartoffeln Kleiner Salatteller Studentenschnitten	Zucchettisuppe Gemüse-Rösti mit Raclettekäse überbacken Spiegelei Kleiner Salatteller Studentenschnitten