

Mittagessen	Woche 39	Abendessen
Saisonsalat Tagessuppe <b>Kalbsadrio mit Kürbis Risotto und Bohnen</b> Frucht vom Wagen	<b>Montag</b> 22. September 25	<b>Café Complét</b> mit Schinken, Ananas, Brie und Weggli
Saisonsalat Gemüsebouillon <b>Spaghetti Napoli oder Schinkenrahm</b> Dessert	<b>Dienstag</b> 23. September 25	<b>Fotzelschnitte</b> mit Heidelbeerkompott
Saisonsalat Kürbissuppe <b>Rippli mit Sauerkraut und Salzkartoffeln</b> Kaffeebeilage	<b>Mittwoch</b> 24. September 25	<b>Fleischteller</b> mit Essiggemüse und Brot
Saisonsalat Tagessuppe <b>Hacktätschli mit Polenta und Fenchel</b> Kaffeebeilage	<b>Donnerstag</b> 25. September 25	<b>Wurst-Gemüse Wegge</b> mit Nüsslisalat an Honig-Senf Dressing
Saisonsalat Holzensteiner Hafersuppe <b>Fleischkäse mit Pommes frites und Tomate</b> Kaffeebeilage	<b>Freitag</b> 26. September 25	<b>Zwetschgen Wähe</b> mit Streusel
Saisonsalat Tagessuppe <b>Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce im Reisring mit Fruchtgarnitur</b> Frucht vom Wagen	<b>Samstag</b> 27. September 25	<b>Wurstsalat</b> mit Huus Brot
Saisonsalat Bouillon mit Einlage <b>Schweinsfilet im Speck an Steinpilzsauce mit Kartoffel-Wirsing Gratin</b> Sonntagsdessert	<b>Sonntag</b> 28. September 25	<b>Canapés</b> in verschiedenen Sorten

**Fleischdeklaration:**

Mit Ausnahme von Wildfleisch (AT) und Lammfleisch (NZ) verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch

**Allergenen Information:**

Das Küchenpersonal gibt sehr gerne Auskunft über die 14 Hauptallergengruppen in unseren Menüs

**Alternativen zum Abendmenü:**

Als Alternative zum Abendmenü bieten wir ihnen ein umfassendes Angebot in einer separaten Karte

**Vegetarische Alternativen:**

Das Hauptmenü wird jeden Tag auch als vegetarische Alternative angeboten

**Brot und Feinbackwaren:**

Ruchbrot und Para Pan Brot Rössli Beck sind aus Schweizer Produktion, Haus- und Spezialbrote aus Eigenproduktion in der Schweiz hergestellt