


WOCHENHIT KW40	Mo 28. September	Di 29. September	Mi 30. September	Do 01. Oktober	Fr 02. Oktober
<b>Gemüse-Frühlingsrollen (G)</b> sweet & sour Sauce mit Ananas und Peperoni Basmatireis	<b>Kalbsbraten</b> Kräuterrahmsauce (G/L) Vegi: Hafer-Maistätschli (G/L) Kartoffelgratin (L) Kohlrabistübchen (L)	<b>G'hackets mit Hörnli (G)</b> Vegi: Soja G'hackets (G) Apfelmus Reibkäse (L)	<b>Tomatenrahmsuppe (L)</b> Hausbrot (G) Lauchstrudel (G/L)	<b>Tandoori Poulet</b> Vegi: Tandoori Tofu (L) Basmatireis mit roten Linsen Gurken-Raita (L)	<b>Pizza "Fifty/Fifty" (G/L)</b> 50% Margherita / 50% Kebabfleisch (Poulet) Vegi: Margherita "Überraschungsdessert" vor den Ferien
<b>FERIEN KW41-KW42</b>  <b>Herbstferien 5. Oktober bis 16. Oktober</b> 					
<b>WOCHENHIT KW43</b>	<b>Mo 19. Oktober</b>	<b>Di 20. Oktober</b>	<b>Mi 21. Oktober</b>	<b>Do 22. Oktober</b>	<b>Fr 23. Oktober</b> 
<b>Spaghetti Napoli</b> Reibkäse (L) grüner Salat Mini-Mandelgipfel	<b>Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch (G/L)</b> Vegi: Gemüse-Lasagne (G/L)	<b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art (G/L)</b> Vegi: Quorngeschnetzeltes (G/L) Röstitaler Mandelbrokkoli (L)	<b>Pouletschnitzel paniert (G)</b> Vegi: panierte Aubergine (G) Wedgeskartoffeln Rüeblli (L)	<b>Poulet-Brätchügeli (L)</b> Champignons-Rahmsauce (G/L) Blätterteigpastetli (G/L) Vegi: Sojageschnetzeltes (G/L) Reis, Erbsen (L)	<b>Pangasiusknusperli (G)</b> Vegi: Gemüsenuggets (G) Kräuter-Quark-Dip (L) Salzkartoffeln Rahmspinat (G/L)
<b>WOCHENHIT KW44</b>	<b>Mo 26. Oktober</b>	<b>Di 27. Oktober</b>	<b>Mi 28. Oktober</b>	<b>Do 29. Oktober</b>	<b>Fr 30. Oktober</b>
<b>Äpler Maggronen (G/L)</b> mit Schmelzweibel (L) Apfelmus	<b>Meatballs (Rind) (G)</b> Vegi: Okra-Gemüsebällchen (G) mediterrane Gemüsesauce Bulgur-Pilaw (G) Ofengemüse	<b>Poulet-Satay Spiessli (TH)</b> Erdnuss-Sauce (N) Vegi: Gemüsespiessli Duftreis Wokgemüse	<b>Geflügelfleischkäse (L)</b> Vegi: grilliertes Gemüse Sensesauce (G) Kartoffelstock (L) grüne Bohnen (L)	<b>Vegetarisches Bami Goreng (G)</b> Indonesisches Nudelgericht mit Gemüsestreifen und Tofu-Tempura Mangomousse	<b>Poulet Cordon bleu (G/L)</b> Vegi: Weizen Cordon bleu (G/L) gebratene Gnocchi (G/L) Buttererbsli (L)
<b>WOCHENHIT KW45</b>	<b>Mo 2. November</b>	<b>Di 3. November</b>	<b>Mi 4. November</b>	<b>Do 5. November</b>	<b>Fr 6. November</b>
Zum Selberfüllen: <b>Rindshamburger (G)</b> Vegi: Gemüseburger (G) Sesam-Bun, Tomate, Gurken, Zwiebeln, Eisbergsalat, Cocktailsauce, Kartoffelwedges	<b>Riz Casimir mit gebratenen Pouletstreifen (TH)</b> Vegi: Gemüsecurry (G) fruchtige Curry-Kokossauce (G) Jasminreis Früchtegarnitur	<b>Truten-Piccata (BR) (G/S)</b> Vegi: Zucchini-Piccata (G/L) Tomaten-Basilikumsauce Spaghetti (G) Blumenkohl mit Brösel (G/L)	<b>Kürbisagnolotti (G)</b> leichte Kräuterrahmsauce (G/L) Reibkäse	<b>Paniertes Seelachsfilet (G)</b> Vegi: Gemüseknollen (G/L) Tartaresauce Dampfkartoffeln Gurkensalat	<b>Cevapcici (Rind) (G)</b> Vegi: Soja-Hackbällchen Ajvarsauce - leicht pikant (G) Farfalle (G) Ratatouille

**Fleischherkunft:** CH sofern nicht anders deklariert

**Inhalts-Kennzeichnung:** G=Gluten L=Lactose N=Nüsse S=Schweinefleisch, -Anteile/Fette



**Herstellung:** wir verwenden kein Saucenpulver sowie kein Aromat. Unsere Bratensauce wird aus Rindfleisch frisch hergestellt  
**öffters ein Vegi Menü - die Reduktion des Fleischkonsums ist ein persönlicher und aktiver Beitrag ans Klima**