

MENÜPLAN

MONTAG

19 Oktober

DIENSTAG

20 Oktober

MITTWOCH

21 Oktober

DONNERSTAG

22 Oktober

FREITAG

23 Oktober

SAMSTAG

24 Oktober

SONNTAG

25 Oktober

FLEISCH

Rotkabissalat mit
Orangen
Crèmesuppe mit Kokos
Thurgauer Braten
Apfelsauce
Kartoffel-Erbsenstampf
Sellerie
Pfälzerstängeli

Gurkensalat
Gemüsebouillon
Käseschnittchen
Pouletbrust gebraten
Thymiansauce
Bramata Polenta
Ratatouille
Lauchgemüse

Selleriesalat mit Apfel
Suppe nach
Hausfrauen Art
Rindfleischbällchen
Tomatensauce
Risotto mit
Mascarpone
Schwarzwurzelgemüse
Lattich gedünstet

Stangensellerie-
Cherrytomatensala
Kraftbrühe
Quarkgriesseinlage
Rindsgeschnetzelte
an Preiselbeerahm
Pommes Noisette
Bimbi Broccoli
Karottenpürée

Kürbissalat
Petersilienwurzelsuppe
Zander Chnusperli
Tartaresauce
Petersilien Kartoffeln
Rahmspinat
Rote Randengemüse

FLEISCH

Fenchelsalat mit Apfel und
Grapefruit
Hafercrèmesuppe
Brätchügeli nach Luzerner Art
Blätterteigpastetli
Dampftomaten
Auberginenpürré

Zucchettisalat mit Tomaten
Kürbiscrèmesuppe
Kalbsnierstückbraten
Calvadossauce
Nudeln
Buntes Mischgemüse
Blumenkohl an Safran

VEGETARISCH

Rotkabissalat mit
Orangen
Crèmesuppe mit Kokos
Zucchettischnitzel
Schnittlauchrahmsauce
Kartoffel-Erbsenstampf
Sellerie
Pfälzerstängeli

Gurkensalat
Gemüsebouillon
Käseschnittchen
Linsenkroketten
Muskatnussrahmsauce
Bramata Polenta
Ratatouille
Lauchgemüse

Selleriesalat mit Apfel
Suppe nach
Hausfrauen Art
Vegi Bällchen
Tomatensauce
Risotto mit
Mascarpone
Schwarzwurzelgemüse
Lattich gedünstet

Stangensellerie-
Cherrytomatensala
Gemüsebouillon
Quarkgriesseinlage
Gemüseschnitzel
Paprikarahmsauce
Pommes Noisette
Bimbi Broccoli
Karottenpürée

Kürbissalat
Petersilienwurzelsuppe
Blumenkohlmedaillon
Morchelrahmsauce
Petersilien Kartoffeln
Rahmspinat
Rote Randengemüse

VEGETARISCH

Fenchelsalat mit Apfel und
Grapefruit
Hafercrèmesuppe
Gemüseragout
Champignonrahmsauce
Blätterteigpastetli
Dampftomaten
Auberginenpürré

Zucchettisalat mit Tomaten
Kürbiscrèmesuppe
Randenküchlein
Rahmsauce
Nudeln
Buntes Mischgemüse
Blumenkohl an Safran

DESSERT

Straciatellaschnitte

Créma Catalana

Mandelgipfel

Griessköpfchen

Apfelblechkuchen

DESSERT

Orangencreme

Vanillecrème
Windbeutel



ZOLLINGER STIFTUNG

Wir verwenden hauptsächlich Schweizer Fleisch / Geflügel. Ausnahmen und Fisch werden immer mit * gekennzeichnet. Nähere Informationen über das Servicepersonal.