



«En guete»

Montag, 26. September

Mittagessen

Geröstetes Griessüpli mit Gmüeswürfeli
Saisonsalat

Ungarisches Weiderind-Paprika-Gulasch
Tessiner Polenta
saftigs Rotchrut

Abendessen

«Toast Hawaii»
Toast mit Schinken, Ananas und Käse

Dienstag, 27. September

Mittagessen

Lozärner Hochzeitssuppe mit chli Rahm
Bunter Quinoa-Salat mit Mais und Bohnen

«Grosi's Chalbshackbrate us em Ofen»
anere feine Thymian-Senf-Sauce
Härdöpfelstock
Erbs und Rüebli

Abendessen

Fleischravioli alla «Roco» mit Tomatensauce und
Käse überbacken dazu ein Mischblattsalat

Mittwoch, 28. September

Mittagessen

Braune Linsen-Kartoffel-Suppe
Saisonsalat

Panierts Kotelett vom Chrütersäuli
mit Tomatensauce
derzue Spaghetti mit Riebchäs
Broccoligemüse

Klassischer Tiroler Kuchen

Abendessen

Warmer Quarkstrudel
mit Zwetschgenkompott

Donnerstag, 29. September

Mittagessen

Süssmais-Crèmesuppe
Tomaten-Champignons-Salat mit Basilikum

«Ni hao» Guten Tag auf Chinesisch
Poulet «Sweet and sour»
mit Ananas
Jasminreis
Wokgemüse

Abendessen

Tessiner Plättli «Wie im Grotto»
dazu knuspriges Valle Maggia-Brot



«En guete»

Freitag, 30. September

Mittagessen

Butternusskürbis-Ingwer-Suppe
Saisonsalat

Schlemmerfilet «Bordelaise»
mit Dill-Beurre Blanc
Salzhärdöpfel
Orangen-Fenchel-Gemüse

Erfrischende Orangencrème

Abendessen

Versunkene Eier mit Spinat und Kartoffeln
derzue en fene Rüeblisalat

Samstag, 1. Oktober

Mittagessen

Französische Zwiebelsuppe
Sellerie-Apfel-Salat mit Kernen

«Es isch Wild-Zyt»
Hirschgeschnetztes «Jäger Art»
Freiämter Butterspätzli
Rosenkohl mit Speckwürfeli

Abendessen

«Beignets aux pommes»
Öpfelchüechli mit Vanillesauce

Sonntag, 2. Oktober

Mittagessen

Blumenkohl-Curry-Rahmsuppe
Saisonsalat

Geschmorter Rindsfleischvogel
mit Rotweinsauce
Risotto mit Pilzen und Erbsen
dazu Gemüse-Allerlei

«Charlotte royal»-Schnitte mit es bitzeli «Gügs»

Abendessen

«bevors richtig chalt wird»
Feine Siedfleischsalat mit Holzofen-Chnorzbrot

*Das pürierte
Menü entspricht
dem normal
zubereiteten
Menü.*