



«En guete»

Montag, 25. November

Mittagessen

Rindsbouillon mit Perlen und Gemüse
Saisonsalat

Klassisches Seetaler Kalbsvoressen
anere bruune Sosse
Pappardelle Bandnudeln
Krautstiel à la crème

Abendessen

Walliser Rösti-Toast
mit Schinken, Birne und Raclettekäse

Dienstag, 26. November

Mittagessen

Rote Linsensuppe mit Curry parfümiert
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamico-Sauce

«Schnipo» geht immer
Chrütersäuli-Schnitzel paniert
mit Zitroneschnitz
Pommes Frites
Erbsli und Pfälzer Rüebli

Abendessen

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
und Marillen(Aprikosen)-Kompott

Mittwoch, 27. November

Mittagessen

Zucchetti-Crèmesuppe mit Minze
Saisonsalat

Mit Rotwein geschmorter
Rindfleischvogel «Cremolata»
Polenta
Blumenkohl «Mimosa»

Zwetschgen-Tiramisu

Abendessen

Italienische Antipasti mit Parma-Rohschinken,
Salami, Mozzarella, Bel Paese und Artischocken

Donnerstag, 28. November

Mittagessen

Währschafte 5-Korn-Suppe
Rüebli-Kohlrabi-Apfel-Salat

«Eusi Nationalwurst»
Feini Kalbsbratwurst mit Zwiebelesauce
Rösti
Grüeni Bohne

Abendessen

Überbackene Rindfleisch-Cannelloni
auf Tomatensugo dazu saisonaler Blattsalat



«En guete»

Freitag, 29. November

Mittagessen

Marroni-Champignon-Suppe
Saisonsalat

Zanderfilet aus dem Ofen
Französische Pernod-Sauce und Apfelwürfeli
Herbstlicher Kürbis-Risotto
Broccolirösli

Blueberry-Muffin

Abendessen

«Mexikanischer Wrap»
Weizentortilla mit Pouletsalat und Ei

Samstag, 30. November

Mittagessen

Chrüter-Rahmsüpli
Weisser Kabis-Mais-Salat

Südtiroler Schlutzer Ravioli
mit Spinat-Käse-Füllung
an Schnittlauch-Rahmsauce
Rüebli

Abendessen

Graffleti Öpfelwähe
usem pflegi-Bachofe

Sonntag, 1. Dezember

Mittagessen

Rüebli-Orangen-Suppe mit Kokosmilch
Saisonsalat

Saftig gebratener Schweinshohrücken
mit Pilzli-Sauce
Freiämter Spätzli
Kohlrabi mit Chrütli

Abendessen

«Typisches Schwiizer Z'Nacht»
Gschwellti mit Käse

*Das pürierte
Menü entspricht
dem normal
zubereiteten
Menü.*