

Menüplan Kühlewil

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 28. Okt	Grüner Blattsalat Märtsuppe	Kaninchenragout Tessiner Art Polenta mit Rosmarin Wurzelgemüse	Paneer Tomatensauce Spiralen Sellerie	
Dienstag 29. Okt	Maissalat mit Früchten Kürbis-Currysuppe	Paniertes Schweinsschnitzel Zitronenschnitz Pommes Frites Broccoli	Paniertes Quornschnitzel Zitronenschnitz Pommes Frites Tomatierte Aubergine	
Mittwoch 30. Okt	Grüner Blattsalat Broccolicremesuppe	Pouletgeschnetzeltes Gyrossauce Pilawreis Blattspinat	Flammkuchen mit Artischocken Pilzen und Zwiebeln	Vanillebrezeli
Donnerstag 31. Okt	Grüner Blattsalat Potage Suisse	Herbstliche Lasagne mit Ricotta & Kürbis Bechamelsauce	Camembert mit Knoblauch und Rosmarin Tomatenrisotto Erbsen	
Freitag 01. Nov	Weisskabissalat Bouillon mit Croutons	Berner Platte Senf Salzkartoffeln Sauerkraut	Spiegelei Salzkartoffeln Dörrbohnen	Süssmostcreme
Samstag 02. Nov	Grüner Blattsalat Erbsensuppe	Kalbsadrio Pilzsauce Spiralen Rettich	Grillierter Tofu Zwiebelsauce Spiralen Rettich	
Sonntag 03. Nov	Nüsslisalat mit Karamelnüssen Längebergssuppe	Kalbsbraten Portweinsauce Pommes Duchesse Marktgemüse	Kichererbsen Tätschli Safransauce mit Schnittlauch Pommes Duchesse Marktgemüse	Amarenaschnitte

Unsere Gerichte können mit Alkohol zubereitet sein.

Wir verwenden aus Überzeugung Schweizer Fleisch, ansonsten wird es deklariert.

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen gibt die Küche gerne Auskunft.