

KW 43/2017

11.30 – 14.00 Uhr

Datum	Tagesmenü	Vegi Menü
<b>Montag</b> 23.10.2017	Hausgemachtes Hackfleisch-Kürbistätschli an milder Senfsauce dazu feine Butternüdeli und buntes Gemüse	Hausgemachtes Bohnentätschli an milder Senfsauce dazu feine Butternüdeli und buntes Gemüse
<b>Dienstag</b> 24.10.2017	Menüsalat oder Menüsuppe *** «Asiapfanne» Gluschtiges Reisgericht mit Erdnüssen, verschiedenem Gemüse, Waldpilze und würzigen Pouletbruststreifen	Menüsalat oder Menüsuppe *** «Asiapfanne» Gluschtiges Reisgericht mit Erdnüssen, verschiedenem Gemüse, Waldpilze und würzigen Quornstreifen
<b>Mittwoch</b> 25.10.2017	„Roo & Mashed“ Australisches Nationalgericht Zartes Kängurugeschnetzeltes* an herbstlicher Champignonsauce begleitet mit Kräuterkartoffelstock und frischem Gemüse  <small>*Australien</small>	Feines Tofugeschnetzeltes an herbstlicher Champignonsauce begleitet mit Kräuterkartoffelstock und frischem Gemüse
<b>Donnerstag</b> 26.10.2017	Menüsalat *** Urchige Äplermagronen Urschweizer Teigwarengericht an rezenter Käserahmsauce mit Schinken und Speck dazu Reibkäse, Röstzwiebeln und fruchtiges Apfelmus	Menüsalat *** Urchige Vegimagronen Urschweizer Teigwarengericht an rezenter Käseahmsauce mit Gemüsewürfeli dazu Reibkäse, Röstzwiebeln und fruchtiges Apfelmus
<b>Freitag</b> 27.10.2017	Klassische Fischstäbli* an hausgemachter Tartaresauce serviert mit goldenen Salzkartoffeln und Rahmspinat  <small>*USA/Russland</small>	Gemüse-Käse Nuggets an hausgemachter Tartaresauce serviert mit goldenen Salzkartoffeln und Rahmspinat

Falls nichts anderes vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch. Änderungen vorbehalten. «Äs het solangs het!»

**Preis**

**CHF 12.50**

## WOCHENHIT

Rustikale Blut- & Leberwurst, traditionell mit Salzkartoffeln und warmen Apfelmus

**CHF 16.50**