



	Menü	ohne Fleisch	Abend
Dienstag 6. November 2018	Suppe flämische Art Schweinsschnitzel Rahmsauce Reis Ratatouille Apfelcreme	Suppe flämische Art Linsencurry mit Blumenkohl Reis Ratatouille Apfelcreme	Wienerli mit Senf Kartoffelsalat Gurkensalat
Mittwoch 7. November 2018	Kartoffelpüreesuppe Gemüselasagne Gekochter Randensalat Kabissalat Quarkkrapfen	Kartoffelpüreesuppe Gemüselasagne Gekochter Randensalat Kabissalat Quarkkrapfen	Gehacktes Maisschnitte Blattsalat
Donnerstag 8. November 2018	Basler Mehlsuppe Gefüllte Kalbsbrust Lyoner Kartoffeln Kohlrabi mit Kräuter Aprikosenkompott	Basler Mehlsuppe Vegi Burger Lyoner Kartoffeln Kohlrabi mit Kräuter Aprikosenkompott	Aufschnitteller Garniert Brot
Freitag 9. November 2018	Passierte Gemüsesuppe Aelplermakkaronen Blattsalat Apfelmus Birnenwegge	Passierte Gemüsesuppe Aelplermakkaronen Blattsalat Apfelmus Birnenwegge	Café complet Konfitüre, Honig, Käse und Berliner
Samstag 10. November 2018	Suppe Pflanzert Brätkügeli Kartoffelstock Grüne Erbsen Cassata napoletana	Suppe Pflanzert Gemüseragout Kartoffelstock Grüne Erbsen Cassata napoletana	Hörnli-Käsesalat (Schinken, Erbsli, Gelbe Peperoni und Rüebli) Vollkornbrötli
Sonntag 11. November 2018	Grünerbsen-Püreesuppe Kalbsblankett mit Champignons und Perlzwiebeln Teigwaren tricolore Maiskörner und Broccoli Schwarzwälderschnitte	Grünerbsen-Püreesuppe Yasojablankett mit Champignons und Perlzwiebeln Teigwaren tricolore Maiskörner und Broccoli Schwarzwälderschnitte	Waadtländer Kartoffelgratin Gekochter Karottensalat
Montag 12. November 2018	Broccolicrèmesuppe Pouletcordonbleu Zitronenschnitz Bratkartoffeln Blattsalat Saisonfrucht	Broccolicrèmesuppe Vegi-Cordonbleu Hawaii Zitronenschnitz Bratkartoffeln Blattsalat Saisonfrucht	Minestrone Reibkäse Pariser-Brötli