han	niter

### Menüplan Woche 46 11. November - 17. November 2024

# Leitung Küche Oliver Lippert

					Preise	
Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Montag - Freitag		
Мо		-			Kaffee, Espresso,	CHF 4.00
11.11.	Rosenkohlsuppe	Rosenkohlsuppe	Bouillon mit Rosenkohl	Mankaatallanan mad		
				Vorbestellung und	Schale, Cappuccino	CHF 4.50
	Wildschweinragout (EU)	Süsskartoffel Küchlein	Wildschweinragout (EU)	Reservation		0115 5 00
	Speck und Brotcroutons Preiselbeeren, Knöpfli	Preiselbeeren Knöpfli	Speck und Brotcroutons Preiselbeeren, Knöpfli	bis 10 Uhr am Vortag	Latte macchiato	CHF 5.00
	Rotkraut	Rotkraut	Rotkraut		Tee, diverse Sorten	CHF 3.50
				Wochenhit		
	Aprikosenjoghurt	Aprikosenjoghurt	Aprikosenjoghurt light		Ovomaltine, Schokolade 2 dl	CHF 4.30
				Heisser Fleischkäse		
Di				mit Rösti	Milch warm oder kalt 2 dl	CHF 2.00
12.11.	Spinatcremesuppe	Spinatcremesuppe	Bouillon mit Sellerie	Rahmspinat	Mineral natur 2 dl offen	CHF 2.00
1	Sp st. st. inodappo	Sp. isto. Sillocuppo	2535 //// 55/10/10		31 011011	J 2.00
	Pouletgeschnetzeltes	Tofugeschnetzeltes	Pouletgeschnetzeltes	13.00 CHF	Mineral natur 3 dl offen	CHF 3.00
	Soja- Gemüsesauce	Soja- Gemüsesauce	Soja- Gemüsesauce			
	Gebratene Nudeln	Gebratene Nudeln	Gebratene Nudeln	Wochenspezial	Mineral natur 5 dl offen	CHF 4.50
	Asia Gemüse	Asia Gemüse	Asia Gemüse	"Pusza Eintopf"	Minoral natur 1 E I - Floods	CHF 7.00
	Mandarinen Schnitte	Mandarinen Schnitte	Mandarinen Schnitte	mit Peperoni, Bohnen,	Mineral natur 1,5 L Flasche	CHF 7.00
	Mandamien Comme	Wandamien Committe	light	Reis, Zwiebeln, Mais und	Mineral mit Aroma 2 dl offen	CHF 2.80
				Rindfleisch Hackbällchen		
Mi					Mineral mit Aroma 3 dl offen	CHF 3.80
13.11.	Gelbe Peperonisuppe	Gelbe Peperonisuppe	Bouillon mit gelber Peperoni			
				15.00 CHF	Mineral mit Aroma 5 dl offen	CHF 5.00
	Waadtländer Saucisson Senf	Eieromelette Gemüsesauce	Waadtländer Saucisson Senf		Mineral mit Aroma 1 L Flasche	CHF 8.00
	Kartoffelwürfel	Kartoffelwürfel	Kartoffelwürfel	Falls nicht anderes erwähnt,	Milleral IIIIt Aloilla I E Flascile	CHF 6.00
	Lauchgemüse	Lauchgemüse	Lauchgemüse	verwenden	Mineral mit Aroma 1,5 L Flasche	CHF 8.00
	ū	Ğ	G	wir ausschliesslich	,	
	Rote Grütze mit Rahm	Rote Grütze mit Rahm	Rote Grütze mit Rahm	Schweizer Fleisch	Eistee 2 dl offen	CHF 2.80
			light		Eistee 3 dl offen	CHF 3.80
Do				Andere Herkunftsländer:		0111 0.00
14.11.	Geflügelcremesuppe Marie Stuart	Bouillon mit Tomatenwürfel	Bouillon mit Tomatenwürfel		Eistee 1,5 L Flasche	CHF 7.00
	Schweine Cordon bleu	Daniantas Callaniasahuitusi	Schweine Cordon bleu		Danita O di affan	CHF 2.80
	Zitronenschnitz	Paniertes Sellerieschnitzel Zitronenschnitz	Zitronenschnitz	Europa = EU / Neuseeland = NZ	Pepita 2 dl offen	CHF 2.80
	Crispy Sticks	Crispy Sticks	Crispy Sticks	Australien = AUS Ungarn = HU Lamm kann mit nichthormonellen	Pepita 3 dl offen	CHF 3.80
	Erbsen und Rüebli	Erbsen und Rüebli	Erbsen und Rüebli	Leistungsförderer wie Antibiotika		
	Kiwi Diwelehaalat	Vivi Direishaslat	Vivi Oficeishaslat	erzeugt worden sein	Orangensaft 2 dl offen	CHF 3.50
	Kiwi-Pfirsichsalat	Kiwi-Pfirsichsalat	Kiwi-Pfirsichsalat		Redbull	CHF 4.50
					. Coopui	JIII 7.00
					•	

# **Johanniter**

#### Menüplan Woche 46 11. November - 17. November 2024

## Leitung Küche Oliver Lippert

	Jonanniter		11. November - 17. November 2024		Oliver Lippert		
				Speisen		Bier und Weine	
Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü				
Fr	0 " 1 1 0 1	0 " 1 4 0 1	D "I " " " "	Salatteller	CHF 4.50	Bier mit oder ohne Alkohol	CHF 4.50
15.11.	Geröstete Griesssuppe	Geröstete Griesssuppe	Bouillon mit Gemüse	Menü 1	CHF 19.50	Weisswein 1 dl offen	CHF 5.00
	Klieschenfilet in Ei gebraten	Gefüllte Peperoni	Klieschenfilet in Ei gebraten				
	Grenobler Art	mit Kichererbsen und Gemüse	Grenobler Art	Menü 2	CHF 18.50	Weisswein 2 dl offen	CHF 10.00
	Kürbisrisotto	Kürbisrisotto	Kürbisrisotto				•
	Broccoliröschen	Broccoliröschen	Broccoliröschen	Sonntagsmenü	CHF 23.00	Weisswein Flasche 5 dl	CHF 18.00
	Rotweinzwetschgen	Rotweinzwetschgen	Rotweinzwetschgen	Vegi am Sonntag	CHF 20.00	Rosé 1 dl offen	CHF 5.00
	mit Zimtsahne	mit Zimtsahne	mit Zimtsahne light				
				Feiertagsmenü	CHF 29.00	Rosé 2 dl offen	CHF 10.00
Sa 16.11.	Gurkensuppe	Gurkensuppe	Bouillon mit Gurken	Essensbon		Rosé Flasche 5dl	CHF 18.00
	Kalbs-Brätkügeli mit	Champignons Ragout	Kalbs-Brätkügeli mit	für 10 Essen, 11. gratis nicht gültig für Sonn- und Feiertag		Rotwein 1 dl offen	CHF 5.00
	frischen Champignons	Rahmsauce	frischen Champignons				
	Rahmsauce, Hörnli	Hörnli	Rahmsauce, Hörnli	Fischfang/ H	Fischfang/ Herkunft		CHF 10.00
	und Gemüsestreifen	Gemüsestreifen	und Gemüsestreifen				
				FAO67 Nordost Pazifik <b>China</b>		Rotwein Flasche 5dl	CHF 18.00
	Zitronencake	Zitronencake	Zitronencake light				
So					Falls Sie Fragen zu		ee
17.11.	Weissweincremesuppe	Weissweincremesuppe	Bouillon mit Backerbsen	Allergenen haben, so wenden Sie sich bitte		Kaffeebon für 20 k	
	Schweinsfilet	Sojaplätzli	Schweinsfilet			der 21. ist grat	tis
	mit Calvadosrahmsauce	mit Calvadosrahmsauce	mit Calvadosrahmsauce	an unser Fachpersonal		CHF 80.00	
	Tagliatelle	Tagliatelle	Tagliatelle	147			
	Zucchetti Gemüse	Zucchetti Gemüse	Zucchetti Gemüse	Wir wünschen allen			
				Bewohnern, Angehörigen			-
				und Gästen	einen	ALKOHOL sche	enken
	Gebrannte Creme	Gebrannte Creme	Gebrannte Creme light	guten Appetit		wir an Jugendlich	he unter
			Ŭ	und ein scl	nönes	18 Jahren nicht	
				Wochene	nde.		

Am Sonntag verwöhnen wir Sie mit unserem Sonntagsmenü, im Sommer steht Ihnen unsere schöne Terrasse zur Verfügung. Für weitere Auskünfte, Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Unsere Cafeteria ist täglich von 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr geöffnet, gerne nehmen wir Ihre Reservation unter der Tel.-Nr. 061 385 88 28 entgegen.