lo	hani	niter

### Menüplan Woche 47 22. November - 28. November 2021

## Leitung Küche Oliver Lippert

						Preise
Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü		Kaffee, Espresso,	CHF 3.50
Mo 22.11.	Selleriecremesuppe	Selleriecremesuppe	Bouillon mit Sellerie	Montag - Freitag	Schale, Cappuccino	CHF 3.80
	Wiener Kalbsrahmgulasch Röstikroketten	Linsengulasch Röstikroketten	Wiener Kalbsrahmgulasch Röstikroketten		Latte macchiato	CHF 4.80
	Romanesco mit Mandeln	Romanesco mit Mandeln	Rostinoketteri Romanesco mit Mandeln	Derzeit bieten wir Ihnen	Tee, diverse Sorten	CHF 3.20
	Fruchtquark	Fruchtquark	Fruchtquark light	anstelle unseres	Ovomaltine, Schokolade 2 dl	CHF 3.80
	Tracinquark	Trucinquark	r rucinquark ngni	Salatbuffets einen Salatteller an.	Milch warm oder kalt 2 dl	CHF 2.00
Di 23.11.	Hausfrauensuppe	Hausfrauensuppe	Bouillon mit Gemüsepaysanne		Mineral natur 2 dl offen	CHF 1.80
23.11.	Poulet Piccata "Milanese"	Quorn Piccata	Poulet Piccata "Milanese"	CHF 3.00	Mineral natur 3 dl offen	CHF 2.30
	Tomatensauce Spaghetti	Tomatensauce Spaghetti	Tomatensauce Spaghetti		Mineral natur 5 dl offen	CHF 3.50
	Endiviensalat	Endiviensalat	Endiviensalat	Menü 1 CHF 17.00	Mineral natur 1,5 L Flasche	CHF 4.00
	Mandarinensalat	Mandarinensalat	Mandarinensalat		Mineral mit Aroma 2 dl offen	CHF 2.20
24:				Menü 2 CHF 16.00	Mineral mit Aroma 3 dl offen	CHF 2.80
Mi 24.11.	Grüne Bohnensuppe	Grüne Bohnensuppe	Bouillon mit Bohnen	Essensbon CHF 170.00 für 10 Essen, 11. gratis	Mineral mit Aroma 5 dl offen	CHF 4.50
	Kaninchen Ragout (FR) an Estragon-Kürbissauce	Kichererbsen Plätzli an Estragon-Kürbissauce	Kaninchen Ragout (FR) an Estragon-Kürbissauce	, ,	Mineral mit Aroma 1 L Flasche	CHF 6.00
	Eblyrisotto  Lattich a la creme	Eblyrisotto  Lattich a la creme	Eblyrisotto  Lattich a la creme	Falls nicht anderes	Mineral mit Aroma 1,5 L Flasche	CHF 7.00
	Tiroler Nusskuchen	Tiroler Nusskuchen	Tiroler Nusskuchen	erwähnt, verwenden wir ausschliesslich	Eistee 2 dl offen	CHF 2.50
	THOICH MUCCHUCH	THOIST WASHASHETT	THOICH HUGGRUONETH	Schweizer Fleisch	Eistee 3 dl offen	CHF 3.00
Do 25.11.	Indische Currycremesuppe	Indische Currycremesuppe	Bouillon mit gelben Navets		Eistee 1,5 L Flasche	CHF 7.00
23.11.	, ,,	,	.,	Andere Herkunftsländer:  Europa = EU	Orangensaft 2 dl offen	CHF 2.50
	Schaschlik Spiessli (Schweinefleisch)	Blumenkohl-Käsemedaillon an rassiger Sauce	Schaschlik Spiessli (Schweinefleisch)	Neuseeland = NZ	Schweppes	CHF 3.20
	Tomatenreis mit Erbsen kleiner Salat	Tomatenreis mit Erbsen kleiner Salat	Tomatenreis mit Erbsen kleiner Salat	Australien = AUS	Schweppes Bitter Lemon 5 dl	CHF 4.00
	Pistaziencreme	Pistaziencreme	Pistaziencreme light	8	Redbull	CHF 3.50

## **Johanniter**

#### Menüplan Woche 47 22. November - 28. November 2021

# Leitung Küche Oliver Lippert

			zz. November - zo. November zuz i		Oliver Lippert	
Tag Fr 26.11.	Menü I  Kräutercremesuppe	Menü II Vegetarisch  Kräutercremesuppe	Diabetes Menü  Bouillon mit Kräutern	Fisch Herkunft Russland	Bier und Weine	
	Zanderfilet gebraten Pommerysenfsauce	Spinatwähe mit Fetakäse und	Zanderfilet gebraten Pommerysenfsauce	Wildfang Mittlerer Ostatlantik	Bier mit oder ohne Alkohol	CHF 4.00
	auf Gemüsenüdeli Blattspinat frische Trauben	sautierten Pilzen Gemischter Salat frische Trauben	auf Gemüsenüdeli Blattspinat frische Trauben	Derzeit bieten wir Ihnen anstelle unseres	Weisswein Flasche 5 dl Weisswein 1 dl offen	CHF 16.00 CHF 4.00
Sa	insche Frauben	insche Trauben	msche Frauben	Salatbuffets einen Salatteller an.	Rosé Flasche 5dl Rosé 1 dl offen	CHF 16.00 CHF 4.00
27.11.	Maiscremesuppe  Kürbis-Tortelli	Maiscremesuppe Kürbis-Tortelli	Bouillon mit Mais Kürbis-Tortelli	CHF 3.00	Rotwein Flasche 5dl	CHF 16.00
	Salbei- Cherrytomaten Butter Sahnesauce	Salbei- Cherrytomaten Butter Sahnesauce	Salbei- Cherrytomaten Sahnesauce	Menü 1 CHF 17.00  Menü 2 CHF 16.00	Rotwein 1 dl offen	CHF 4.00
Ц	Maracujacreme	Maracujacreme	Maracujacreme light	Sonntagsmenü CHF 23.00	Geschenkidee Kaffeebon für 20 Kaffe	
So 28.11.	1. Advent  Zucchettisuppe	1. Advent  Zucchettisuppe	1. Advent  Bouillon mit Zucchetti	Vegi am Sonntag CHF 20.00  Feiertagsmenü Spezialpreis	der 21. ist gratis CHF 70.00	
	Honig-Ziegenkäse Crostini Glacierte Lammhüftli (AU) mit Rosmarinjus Kartoffel-Lauchgratin	Honig-Ziegenkäse Crostini  Sojaschnitte mit Rosmarinjus	Honig-Ziegenkäse Crostini  Glacierte Lammhüftli (AU)  mit Rosmarinjus	Essensbon CHF 170.00 für 10 Essen, 11. gratis		
	Bohnenmix Hausgemachtes Parfait	Kartoffel-Lauchgratin Bohnenmix Hausgemachtes Parfait	Kartoffel-Lauchgratin Bohnenmix Hausgemachtes Parfait	Falls Sie Fragen zu Allergenen haben, so wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal	ALKOHOL schenken wir an Jugendliche unter 18 Jahren nicht aus!!	
			light	an anson i domporoonal	18 Janren nicht au	IS!!

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.