

# Menüplan Schlössli Pieterlen



18. - 24. November 2024

Woche 47/2024

Essenszeiten: Mittag 11.30 Uhr / Abend 17.30 Uhr

Montag 18. November 2024	Dienstag 19. November 2024	Mittwoch 20. November 2024	Donnerstag 21. November 2024	Freitag 22. November 2024	Samstag 23. November 2024	Sonntag 24. November 2024
<b>Tagessuppe</b>	<b>Tagessuppe</b>	<b>Tagessuppe</b>	<b>Tagessuppe</b>	<b>Tagessuppe</b>	<b>Tagessuppe</b>	<b>Tagessuppe</b>
<b>Menü</b> Trutenragout Toscana an Tomatensauce Oliven und Kapern fritierte Country Cuts sautierten Zucchetti	<b>Menü</b> Bärner Platte mit Rippli und Wienerli Salzkartoffeln Sauerkraut	<b>Menü</b> Fleischvogel an Jus Kartoffelstock Mischgemüse	<b>Menü</b> Pouletbrätkügeli an feiner Currysauce Früchten Basmatireis	<b>Menü</b> Frittierte Fischstäbli an Remouladensauce Schnittlauchkartoffeln Brokkoli mit Mandeln	<b>Menü</b> Tortellini an Käserahmsauce und Gemüsebrunoise	<b>Menü</b> Zartes Lammierstück an Rosmarinsauce Dauphinekartoffeln winterliches Mischgemüse
<b>Dessert</b> Ananas	<b>Dessert</b> Himbeermousse	<b>Dessert</b> Schwedenwürfel	<b>Dessert</b> Schoggicreme mit Birne	<b>Dessert</b> Erdbeerroulade	<b>Dessert</b> Schoggikuss	<b>Dessert</b> Schoko-Sahne-Schnitte
<b>Abendessen</b> Bündner Gerstensuppe mit Alpkäse Ruchbrot	<b>Abendessen</b> Berner Röstli mit Speck Karottensalat	<b>Abendessen</b> Sämiger Milchreis mit Zimtapfel	<b>Abendessen</b> Käsesalat garniert Weggli	<b>Abendessen</b> Wienerli im Teig Randensalat mit Apfelwürfeli	<b>Abendessen</b> Kirschenkuchen mit Rahm	<b>Abendessen</b> Kaltes Teller mit Terrine Salami und Ei Ruchbrot

**Wenn nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch.**

Liebe Gäste, über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien und Intoleranzen auslösen können, informiert Sie gerne unser Küchenteam.

Wir wünschen Ihnen eine genussreiche Woche.

Leiter Verpflegung Marcel Germann & Küchenteam