Menüplan KW 49

04.12. - 08.12.2023



raffiniert geniessen by Ryago.

Montag, 04.12.2023

Minestrone

Im Ofen gebackener Poulet Schenkel mit Rosmarinsauce, Bratkartoffeln und gedämpfter Broccoli mit Mandeln

Gebratenes Kichererbsen Steak mit Koriandersauce, Polenta und cremigem Peperoni Gemüse

Dienstag, 05.12.2023

Kartoffelcremesuppe

Truthahn (FR) Pariser Art mit Tomatensauce, Spinattagliatelle und Blumenkohl Quorn-Geschnetzeltes mit Pilz-Rahm-Sauce, Reis und Zucchetti mit frischen Kräutern

Mittwoch, 06.12.2023

Gemüsebouillon mit Flädle

Ragout fin (feines Ragout mit Schweine-, Rindfleisch und Champignons) Gemüsestreifen und Kartoffelstock Wähe mit Auberginen und getrockneten Tomaten mit Pinienkernen und Sauerrahmdip dazu ein Beilagensalat

Donnerstag, 07.12.2023

Pastinakencrèmeusppe

Hörnli mit Rindshackfleischsauce Reibkäse und Apfelmus, dazu einen Beilagensalat

No Fischstäbchen mit Mayonnaise, Trockenreis und Blattspinat

Freitag, 08.12.2023

Steinpilzsuppe

Gebratene Lachstranche (NO) mit Rieslingsauce,
Pilawreis und Blattmangold

Kürbistätschli mit Steinpilzsauce, cremigem Wirsing und einem Beilagensalat