



## Wochenhit

### Kutteln an Tomatensauce und Salzkartoffeln

	Mittagessen	Abendessen
<b>Montag</b> 18. November	Salatbuffet Griesssuppe Leopold  Siedfleisch an Meerrettichsauce Salzkartoffeln und Wurzelgemüse	Tagessuppe auf Wunsch  Gulaschsuppe mit San Gotthardo Brot  Milch und Kaffee
<b>Dienstag</b> 19. November Geburtstag Herr Villiger	Salatbuffet Kürbissuppe Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen, Kartoffelgratin, Karotten und Broccoli  Caramelchöpfli mit Rahm	Tagessuppe auf Wunsch  Zöpfli mit Ei  Milch und Kaffee
<b>Mittwoch</b> 20. November	Salatbuffet Broccoli Cremesuppe  Emmentaler Lammvoressen mit Tagliatellen und Bohnen	Tagessuppe auf Wunsch  Milchreis mit Fruchtkompott  Milch und Kaffee
<b>Donnerstag</b> 21. November 	Salatbuffet Bouillon Mille Fantì  Schweinskotelette mit Kräuterbutter Risotto und Mischgemüse Fruchtsalat	Tagessuppe auf Wunsch  Rührei mit Schinken und Champignon  Milch und Kaffee
<b>Freitag</b> 22. November	Salatbuffet Wirsing Cremesuppe  Dorschrückenfilet mit Dillrahmsauce, Schmelzkartoffeln und Krautstiel	Tagessuppe auf Wunsch  Winterliches Birchermüesli mit Orange und Zimt  Milch und Kaffee
<b>Samstag</b> 23. November	Salatbuffet Bouillon mit Backerbsen  Pouletspiessli mit Sweet Chili Sauce und gebratener Reis	Tagessuppe auf Wunsch  Pastete mit Selleriesalat und hausgemachtes Brötli  Milch und Kaffee
<b>Sonntag</b> 24. November 	Salatbuffet Kartoffel-Safran Suppe «Sonntagsbraten» Kalbskaree Braten, Rosmarinjus, Spätzli und Rotkraut Originale Muotathaler Rahmkirschtorte	Tagessuppe auf Wunsch  Reichhaltiges Café complet  Milch und Kaffee



= Dessert in der Cafeteria



= ohne Schweinefleisch

Wir verwenden, wenn nicht anders deklariert Schweizer Fleisch & Fisch.  
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie bei den Mitarbeitenden der Gastronomie.