

Menüplan Kühlewil

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 03. Nov	Grüner Blattsalat Gärtnersuppe	Pilzragout Spätzli Kürbis aus dem Ofen	Eblytätschli Kräuterdip Kürbis aus dem Ofen	
Dienstag 04. Nov	Randensalat Kürbissuppe mit Kokos	Rindshackbraten Senfsauce Kartoffelstock Kohlrabi	Eier gekocht Senfsauce Kartoffelstock Kalettes	Linzertorte
Mittwoch 05. Nov	Grüner Blattsalat Gerstensuppe	Schweinskotelettes Kräuterbutter Krawättli Broccoli	Quornschnitzel Kräuterbutter Krawättli Blumenkohl	
Donnerstag 06. Nov	Grüner Blattsalat Längenbergsuppe	Pouletgeschnetzeltes Currysauce Reis Früchte	Planted Geschnetzeltes Currysauce Reis Erbsen	
Freitag 07. Nov	Kabissalat Bouillon mit Backerbsen	Älpler Maccaroni mit Speck, Kartoffeln und Röstzwiebeln Apfelmus	Moussaka mit Auberginen, Kartoffeln und Vegihack mit Feta überbacken	Lebkuchenmousse
Samstag 08. Nov	Grüner Blattsalat Marronisuppe	Kalbsragout Grossmutter Art Serviettenknödel Zucchetti	Seitanragout Paprikasauce Serviettenknödel Zucchetti	
Sonntag 09. Nov	Grüner Blattsalat mit Kernen Gemüsecrèmesuppe	Rindsbraten Rotweinsauce Kartoffelgratin Marktgemüse	Randenbraten Thymiansauce Kartoffelgratin Marktgemüse	Traubentorte

Unsere Gerichte können mit Alkohol zubereitet sein.

Wir verwenden aus Überzeugung Schweizer Fleisch, ansonsten wird es deklariert.

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen gibt die Küche gerne Auskunft.