



Menüplan vom 12. November – 18. November 2018

Montag, 12. November ****	Dienstag, 13. November ****	Mittwoch, 14. November ****	Donnerstag, 15. November ****	Freitag, 16. November ****	Samstag, 17. November ****	Sonntag, 18. November ****
<p>Tagesmenü Randensalat mit Meerrettich</p> <p>Kerbelcremesuppe oder Jus</p> <p>Pouletschenkel nach Florentiner Art (mit Spinat gefüllt) mit Marsalajus Tomatennudeln Schwarzwurzeln Mit Gemüsewürfeli</p> <p>Dessert</p>	<p>Tagesmenü Saisonaler Blattsalat Mit Cherry Tomaten</p> <p>Gemüsecremesuppe oder Jus</p> <p>Gebratenes Adrio mit Kräuterrahmsauce Zartweizenpilaw Glasierte Randen</p> <p>Dessert</p>	<p>Tagesmenü Chiccoreesalat mit Orangendressing</p> <p>Blumenkohlsuppe oder Jus</p> <p>Schweinsschnitzel mit grobkörniger Senfsauce Cappelletti Federkohlgemüse</p> <p>Dessert</p>	<p>Tagesmenü Saisonaler Blattsalat Radieschen</p> <p>Selleriesuppe mit Rosmarin oder Jus</p> <p>In Bier geschmorte Rindssaftplätzli Lyonerkartoffeln Brokkoli mit Mandeln</p> <p>Dessert</p>	<p>Tagesmenü Gurkensalat mit Dill</p> <p>Krautstielsuppe mit Brotwürfeln oder Jus</p> <p>Schweinsvoren mit Gemüsestreifen Bratkartoffeln Blattspinat</p> <p>Dessert</p>	<p>Tagesmenü Saisonaler Blattsalat Sprossen</p> <p>Bouillon mit Flädli oder Jus</p> <p>„Chilli“ Con Carne (Hackfleischsauce mit roten Bohnen und Mais) Reis</p> <p>Dessert</p>	<p>Tagesmenü Nüsslisalat mit Ei</p> <p>Tomaten-Mozzarellasuppe oder Jus</p> <p>Kalbsrahmgulasch mit Tagliatelle (6mm Nudeln) Saisonales Gemüse</p> <p>Dessert</p>
<p>****</p> <p>Vegimenü Randensalat mit Meerrettich</p> <p>Kerbelcremesuppe oder Jus</p> <p>Grünkernschnitzel mit Urnäskäse gefüllt Mit Weissweinsauce Tomatennudeln Schwarzwurzeln Mit Gemüsewürfeli</p> <p>Dessert</p>	<p>****</p> <p>Vegimenü Saisonaler Blattsalat Mit Cherry Tomaten</p> <p>Gemüsecremesuppe oder Jus</p> <p>Gebackene Tofubällchen auf Zartweizenpilaw Mit Thymiansauce Glasierte Randen</p> <p>Dessert</p>	<p>****</p> <p>Vegimenü Chiccoreesalat mit Orangendressing</p> <p>Blumenkohlsuppe oder Jus</p> <p>Rotkohlroulade mit Maroni gefüllt auf Kürbisgemüse mit Petersiliensauce</p> <p>Dessert</p>	<p>****</p> <p>Vegimenü Saisonaler Blattsalat Radieschen</p> <p>Selleriesuppe mit Rosmarin oder Jus</p> <p>Röstipastetchen mit Gemüse-Pilzragout Gefüllt Gedämpfter Brokkoliröschen</p> <p>Dessert</p>	<p>****</p> <p>Fischmenü Gurkensalat mit Dill</p> <p>Krautstielsuppe mit Brotwürfeln oder Jus</p> <p>Gebratenes Forellenfilet (IT) mit Proseccosauce Salzkartoffeln Blattspinat</p> <p>Dessert</p>	<p>****</p> <p>Vegimenü Saisonaler Blattsalat Sprossen</p> <p>Bouillon mit Flädli oder Jus</p> <p>Penne mit Pesto Siziliana mit Sautierten Peperonirauten</p> <p>Dessert</p>	<p>****</p> <p>Vegimenü Nüsslisalat mit Ei</p> <p>Tomaten-Mozzarellasuppe oder Jus</p> <p>Wirsingköpfli (Linsen und Gemüse) Auf weisser Portweinsauce</p> <p>Dessert</p>

Tages- /Vegimenü:
Sonntagsmenü:
Fleischdeklaration :

Fr. 18.50
Fr. 25.00

Kalb-, Rind-, Schweinefleisch: Metzgereibetriebe Herisau und Schweiz Pouletfleisch: Frankreich/Schweiz Lamm: Neuseeland