



Menüplan Café Ischimatt

Datum	Tagesmenü		Menü-Fleischlos	
Montag 14.10.2024	Suppe nach Bauernart Makkaroni Marcello Rindfleisch-Gemüsesauce Geriebener Käse Gemischter Salat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Suppe nach Bauernart Makkaroni Primavera Tomaten-Gemüsesauce Geriebener Käse Gemischter Salat	00 01,02, 03,07, 08, 09, 11,13
Dienstag 15.10.2024	Blumenkohlcrèmesuppe Gebratener Poulet-Oberschenkel nach Toskaner Art Kürbisrisotto mit Parmesan Kohlrabi mit Kräutern	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Blumenkohlcrèmesuppe Tofu-Pilzragout in Kräuterrahmsauce Kürbisrisotto mit Parmesan Kohlrabi mit Kräutern	00 01,02, 03, 07, 08, 09, 11,13
Mittwoch 16.10.2024	Tessiner Minestrone  Heisser Bauernfleischkäse mit Senfrahmsauce Teigwaren Gedämpfter Broccoli m. Brösmeli Apfelkuchen mit Zimtrahm	00 01,02, 03,07, 08,09, 12,13	Tessiner Minestrone Vegetarische Bratwurst mit Senfrahmsauce Teigwaren Gedämpfter Broccoli m. Brösmeli Apfelkuchen mit Zimtrahm	00 01,02, 03, 07, 08, 09, 13
Donnerstag 17.10.2024	Solothurner Wysüpli  Schweinhalsbraten mit Pflaumen-Rotweinsauce Kartoffelkroketten Rosenkohl mit Speck Nüsslisalat mit Ei	00 01,02 03,07, 08,09, 11,13	Solothurner Wysüpli Auberginen-Piccata im Käsemantel / Rotweinsauce Kartoffelkroketten Rosenkohl Nüsslisalat mit Ei	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Freitag 18.10.2024	Lauchcrèmesuppe Zander-Knusperli mit Tatarsauce Dampfkartoffeln mit Dill Sautierte Zucchetti mit Tomate	00,01 02,03, 05,07, 08,09, 11,13 FAO-05	Lauchcrèmesuppe Gebackener Camembert mit Tatarsauce Dampfkartoffeln mit Dill Sautierte Zucchetti mit Tomate	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
Samstag 19.10.2024	Fenchelcrèmesuppe Wildgeschnetztes in Wildrahmsauce Quarkspätzli in Butter gebraten Geschmortes Rotkraut Pfirsich mit Preiselbeeren	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13 *EU	Fenchelcrèmesuppe Vegi-Geschnetztes in Cognacrahmsauce Quarkspätzli in Butter gebraten Geschmortes Rotkraut Pfirsich mit Preiselbeeren	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
Sonntag 20.10.2024	Rüeblicrèmesuppe Geschmorter Rindsbraten in kräftiger Rotweinsauce Kartoffelstock Buntes Herbstgemüse Caramelköppli mit Rahm	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Rüeblicrèmesuppe Geschmorter Kohlrouladen mit Kürbis-Kastanienfüllung Kartoffelstock Buntes Herbstgemüse Caramelköppli mit Rahm	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13