




## Menüplan Café Ischimatt

Datum	Tagesmenü		Menü-Fleischlos	
<b>Montag</b> <b>28.11.2022</b>	Kräutercrèmesuppe Chili con Carne mit Rindfleisch und Gemüse Pilawreis Gratinierte Tomate	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Kräutercrèmesuppe Chili con Verduras Chili mit Gemüse Pilawreis Gratinierte Tomate	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Dienstag</b> <b>29.11.2022</b>	Bouillon mit Einlage Schwedische Fleischkugeln  mit Paprikarahmsauce Kartoffelstock Junge grüne Bohnen Kleiner Salat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Bouillon mit Einlage Gemüse-Soufflees mit Paprikarahmsauce Kartoffelstock Junge grüne Bohnen Kleiner Salat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
<b>Mittwoch</b> <b>30.11.2022</b>	Kressecrèmesuppe Ungarisches Rindsgulasch mit Zitronen und Kümmel Butternudeln Gedämpfter Broccoli Piña - Colada -Creme	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Kressecrèmesuppe Schupfnudel Gratin mit Gemüse und Pilzen überbacken mit Käsesauce Gedämpfter Broccoli Piña - Colada -Creme	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Donnerstag</b> <b>01.12.2022</b>	Kürbis-Kokossuppe Schweins Cordon-bleu  mit Zitronenschnitz Pommes Rissolées Rübligemüse Kleiner Salat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Kürbis-Kokossuppe Vegetarische Nuggets Quark-Kräuter-Dipp Pommes Rissolées Rübligemüse Kleiner Salat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Freitag</b> <b>02.12.2022</b>	Passierte Gemüsesuppe Waadtländer Saucisson  mit Senf Dampfkartoffeln Rahmlauch	00,01 02,05, 07,08, 09,11, 13	Passierte Gemüsesuppe Moussaka mit Tomaten, Auberginen mit Käse überbacken Rahmlauch	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13
<b>Samstag</b> <b>03.12.2022</b>	Tomatensuppe mit Basilikum Trutenbrustgeschnetzeltes Pflaumensauce Ebly-Weizen Schwarzwurzeln leicht gebunden	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Tomatensuppe mit Basilikum Gemüse im Backteig Tatarsauce Ebly-Weizen Schwarzwurzeln leicht gebunden	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
<b>Sonntag</b> <b>04.12.2022</b>	Tessiner Minestrone Suure Mocke vom Rind in kräftiger Rotweinsauce Spätzli in Butter gebraten Geschmortes Apfel-Rotkraut Mocca-Mousse	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Tessiner Minestrone Herzhaftes Pilzragout in feiner Rahmsauce Spätzli in Butter gebraten Geschmortes Apfel-Rotkraut Mocca-Mousse	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13