



Menüplan Café Ischimatt

Datum	Tagesmenü		Menü-Fleischlos	
Montag 28.10.2024	Fenchelcrèmesuppe Schweinsragout in Portwein-Pflaumensauce Kartoffelstock Gedämpfter Broccoli	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Fenchelcrèmesuppe Herbstlicher Strudel mit Kürbis und Kastanien in Portwein-Pflaumensauce Kartoffelstock Gedämpfter Broccoli	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Dienstag 29.10.2024	Lauchcrèmesuppe Saftiger Kalbs-Hackbraten mit Champignonrahmsauce Teigwaren Grüne Bohnen Kleiner Salat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13	Lauchcrèmesuppe Vegetarischer Hackbraten mit Champignonrahmsauce Teigwaren Grüne Bohnen Kleiner Salat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12 13
Mittwoch 30.10.2024	Geröstete Griesssuppe Gebratener Pouletoberschenkel mit Orangen-Honigsauce Basmatireis mit roten Linsen Asia-Gemüse Schwarzwälder Kirschnitte	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12, 13	Geröstete Griesssuppe Gemüse Frühlingsrolle mit Sweet Sour Sauce Basmatireis mit roten Linsen Asia-Gemüse Schwarzwälder Kirschnitte	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,12, 13
Donnerstag 31.10.2024	Blumenkohlcrèmesuppe Grillbratwurst  mit Zwiebelsauce Bratkartoffeln mit Rosmarin Glasierete Karotten Kleiner Salat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13	Blumenkohlcrèmesuppe Vegetarische Bratwurst mit Zwiebelsauce Bratkartoffeln mit Rosmarin Glasierete Karotten Kleiner Salat	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13
Freitag 01.11.2024	Kräutercrèmesuppe *Rehpfeffer Winzerart Trauben, Perlzwiebeln & Crouton Hausgemachte Quarkspätzli Geschmorter Rosenkohl Marroni Mousse	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13 *EU	Kräutercrèmesuppe Herzhafte Spätzle-Pfanne schwäbische Art mit Pilzen und Gemüse Geschmorter Rosenkohl Marroni Mousse	00,01 02,03, 07,08, 09,11, 13 *EU
Samstag 02.11.2024	Klare Gemüsesuppe Spaghetti dello Chef  mit Speck und Steinpilzen in feiner Rahmsauce Kräutertomate Kleiner Salat	00 01,02, 03,07, 08,09, 12,13	Klare Gemüsesuppe Spaghetti Primavera mit Steinpilzen und Kürbis in feiner Rahmsauce Kräutertomate Kleiner Salat	00 01,02, 03,07, 08,09, 12,13
Sonntag 03.11.2024	Rüeblicrèmesuppe Wienerschnitzel vom Kalb mit Zitrone und Preiselbeeren Pommes frites Glasiertes Herbstgemüse Nougat-Glacestange	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13 12	Rüeblicrèmesuppe Vegi-Cordon bleu mit Zitrone und Preiselbeeren Pommes frites Glasiertes Herbstgemüse Nougat-Glacestange	00 01,02, 03,07, 08,09, 11,13 12