

Menüplan Mittagessen Bad Säntisblick



Kulinarische Schweizerreise Kanton Waadt

Montag, 8. Oktober

Tomatencremesuppe

Bunter Blattsalat
mit Radiesli

Wiener Kalbsrahmgulasch
Teigwaren Krawättli
Sautierte Zucchini
Tomatierte Peperonistreifen

Zwetschgen

Dienstag 9. Oktober

Gemüsesuppe Pflanzenart

Gurkensalat mit Dill

Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes Frites
Buntes Herbstgemüse

Stracciatellamousse
mit marinierten Kiwi

Mittwoch 10. Oktober

Kürbiscremesuppe mit Ingwer

Bunter Blattsalat

Hirschgeschnetzeltes AT
mit Trauben

Spätzli
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl,
Weissweinpfeffer
mit Preiselbeer

Fruchtsalat

Donnerstag 11. Oktober

Gelberbsensuppe

Bunter Herbstsalat
mit Balsamico-Honig Dressing

Siedfleisch
mit Meerrettichsauce
Bandnudeln

Überbackene Tomate
Rahmwirz

Joghurtschnitte mit Kaki

Freitag 12. Oktober

Geflügelcremesuppe mit Curry

Tomatensalat

Thai Curry mit Pouletstreifen
und Gemüse
Basmatireis

Trauben

Samstag 13. Oktober

Griesssuppe mit Lauchstreifen

Chicoréesalat
mit Kräuter-Vinaigrette

Waadtländer Saucisson
Petersilienkartoffeln
Sauerkraut

Zimtkuchen
mit Schokoladenglasur

Sonntag 14. Oktober

Rindskraftbrühe mit Flädli

Gemischter Salat

Grillierte Kalbsbratwurst
mit Zwiebelsauce
Rösti

Bohnenbündeli
Glasierte Rüeblen

Panna Cotta
mit Himbeersauce

Menüplan Mittagessen Bad Säntisblick



Kulinarische Schweizerreise Kanton Genf

Montag, 15. Oktober

Fenchelcremesuppe

Bunter Blattsalat
mit Radiesli

Schweinsgeschnetzeltes
mit Kornsenfsauce
Trockenreis
Erbsen französische Art
Sautierte Peperoni

Zwetschgen

Dienstag 16. Oktober

Fleischbouillon
mit Backerbsen

Randensalat

Gehacktes Rindfleisch
Hörnli
Hausgemachtes Apfelmus

Caramellköpflli mit Rahm

Mittwoch 17. Oktober

Kräutercremesuppe

Bunter Blattsalat

Kalbshaxen bürgerliche Art
Kartoffelstock
Glasierte Rüepli
Krautstiel mit Rahmsauce

Fruchtsalat

Donnerstag 18. Oktober

Thai Curry Suppe

Bunter Herbstsalat
mit Balsamico-Honig Dressing

Zartes Schweinssteak
mit rosa Pfeffersauce
Teigwarenzöpfli
Sautierte Zucchetti
Gedämpfter Blumenkohl
polnische Art

Orangenquarktorte

Freitag 19. Oktober

Kichererbsensuppe

Weisskabissalat

**Egliknusperli EE
mit Sauce Tartar**

Petersilienkartoffeln
Rahmhackspinat
Tomate Provenzalische Art

Trauben

Samstag 20. Oktober

Griesssuppe mit Lauchstreifen

Chicoréesalat
mit Kräuter-Vinaigrette

Sautierte Rindsleber Chefart
Rösti
Bohnen
Glasierte Räben

Zwetschgen-Tarte

Sonntag 21. Oktober

Kürbiscremesuppe

Gemischter Salat

Rehpfeffer AT Jägerart
Spätzli
Rotkraut, Marroni, Rosenkohl,
Birnen mit Preiselbeeren

Süssmostcreme