

# Menükarte | Carte des menus

Woche 43, vom 21. bis 25. Oktober 2024 | Semaine 43, du 21 au 25 octobre 2024

Tage   Jours	Fleisch   Viande	Fisch   Poisson	Vegi   Végétariens	Chef-Teller
Montag   Lundi	Trutengeschnetzeltes (CH) "Süss-sauer" mit Peperoni und Ananas, Bulgur <i>Emincé de dinde (CH) « aigre-doux » aux poivrons et à l'ananas, boulghour</i>	Fischragout (FAO41/47) "Süss-sauer" mit Peperoni und Ananas, Bulgur <i>Ragoût de poisson (FAO41/47) « aigre-doux » aux poivrons et à l'ananas, boulghour</i>	Tortellini gefüllt mit Käse, Karottensauce, Tagesgemüse, Reibkäse <i>Tortellini farcis au fromage, sauce aux carottes, légumes du jour, fromage râpé</i>	Schweins-Kotelette (CH) am Stück gebraten, Jus, Herzoginnen-Kartoffeln, Kefen mit Schalotten <i>Côtelette de porc (CH) rôtie à la pièce, jus, pommes duchesse, pois mange-tout aux échalotes</i>
Dienstag   Mardi	Käse-Kräuterwurst (Schwein/CH), Senf, Bratkartoffeln, Kohlrabi <i>Saucisse au fromage et aux herbes (porc/CH), moutarde, pommes de terre sautées, chou-rave</i>	Sautiertes Rotbarschfilet (IS), Limetten-Sauerrahmdip, Gersotto, Kürbis <i>Filet de sébaste sauté (IS), dip à la crème fraîche et au citron vert, risotto d'orge, citrouille</i>	Gefüllte Zucchini mit Gersotto, Hüttenkäse <i>Courgettes farcies au risotto d'orge, cottage cheese</i>	"Nachos" mit Rindshackfleisch (CH), Tomaten, roten Zwiebeln, Limetten-Sauerrahmdip <i>« Nachos » avec bœuf haché (CH), tomates, oignons rouges, dip à la crème fraîche et au citron vert</i>
Mittwoch   Mercredi	Rinds-Siedfleisch (CH), Salsa Verde, Tomatenreis, Stangensellerie <i>Viande de Bouilli de bœuf (CH), salsa verde, riz à la tomate, céleri en branches</i>	Calamares Ringe im Backteig (ES), Knoblauchquark, Tomatenreis, Stangensellerie <i>Rondelles de calamars au four (ES), séré à l'ail, riz à la tomate, céleri en branche</i>	Linsen-Quinoabällchen, Knoblauchquark, Tomatenreis, Stangensellerie <i>Boulettes de quinoa aux lentilles, séré à l'ail, riz à la tomate, céleri en branches</i>	Kalbs-Cipollata (Schwein/CH), Rösti, Karotten <i>Cipollata de veau (porc/CH), pommes de terre rösti, carottes</i>
Donnerstag   Jeudi	Blut- und Leberwurst (CH), Apfelmus, Hörnli, Sauerrüben <i>Boudin et saucisse de pâté de foie (CH), compote de pommes, cornettes, choucroute de navets</i>	Zanderfilet (KZ), Zitronensauce, Petersilienkartoffeln, Ofenranden <i>Filet de sandre (KZ), sauce au citron, pommes de terre persillées, betteraves rôties</i>	Käseschnitte mit Tomaten und Raclettekäse überbacken, Essiggemüse <i>Croûte au fromage gratinée à la tomate et au fromage à raclette, mixed pickles</i>	Walliser Käseschnitte mit Schinken (Schwein/CH), Tomaten und Raclettekäse, Essiggemüse <i>Croûte au fromage valaisanne avec jambon (porc/CH), tomates et fromage à raclette, mixed pickles</i>
Freitag   Vendredi	Rehragout (SI), Preiselbeersauce, Kürbis-Kartoffelpüree, Rotweinbirne <i>Ragoût de chevreuil (SI), sauce aux aïelles rouges, purée de pommes de terre et potiron, poire au vin rouge</i>	Gebackenes Dorschfilet (FAO27), Teigwaren, Rahmspinat <i>Filet de cabillaud cuit au four (FAO27), pâtes, épinards à la crème</i>	Quornschnitzel, Preiselbeersauce, Kürbis-Kartoffelpüree, Rotweinbirne <i>Escalope de quorn, sauce aux aïelles rouges, purée de pommes de terre et potiron, poire au vin rouge</i>	Kalbs-Pojarskisteak (CH), Zwiebelsauce, Teigwaren, Rahmspinat <i>Steak de veau "Pojarski" (CH), sauce aux oignons, pâtes, épinards à la crème</i>