

## Menüplan 18. – 24. November 2024

Zu allen Gerichten wird ein Menüsalat serviert.

	Suppe	Tagesteller 1	Tagesteller 2	Dessert
<b>Montag 18.11.</b>	Linsensuppe	Bio-Natura Beef- ** Stroganoff im Reiring Broccolirösli	Kürbis-Lauchkuchen mit Blattsalat	Schoggi- Cookies
<b>Dienstag 19.11.</b>	Kraftbrühe mit Eierstich	Pouletschnitzel im Mohnmantel Tomatensauce Heidizöpfli Wirz		Süssmost- creme
<b>Mittwoch 20.11.</b>	Sellerie-Apfel- suppe	Waadtländer Saucisson Salzkartoffeln Rahmlauch	Winterlicher Gemüseteller mit Spiegelei und Maiskroketten	Himbeer- Tiramisu
<b>Donnerstag 21.11.</b>	Kürbiscreme- suppe	Schweinshalssteak Kräuterbutter Frittierte Kartoffel- schnitze Blumenkohl polnische Art		Lebkuchen mit Rahm
<b>Freitag 22.11.</b>	Bouillon mit Ribeli	Gebratenes Saiblingfilet (CH) Kresserahmsauce Weissweinisotto Glasierte Kefen	Birnen-Käseravioli mit Dörrotomatensauce und Rucola	Dessert- überraschung
<b>Samstag 23.11.</b>	Rüeblicreme- suppe	Spaghetti Bolognese geriebener Sbrinz		Aprikosen- mousse
<b>Sonntag 24.11.</b>	Lauchcreme- suppe mit Brotwürfel	Kalbsgeschnetzeltes* Zürcher Art Butterrösti Wintergemüse		Schwarz- wälder- schnitte

**Deklaration\* Fam. Robi Hess, Engelberg    \*\* Fam. Bruno Barmettler Kleinbiel, Ennetbürgen**

Sofern nichts anderes deklariert, verwenden wir Schweizer Fleisch. Auskunft über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, erhalten Sie bei unseren Mitarbeitenden der Gastronomie.