



## **TAGESTELLER**

**19.10-23.10**

### **MONTAG**

Knoblauchcremesuppe – G (veg.) (2,10)

1. Hausgemachter Gemüsestrudel mit Kräutersauce – A,C,G,L (veg.) (7,50)
2. Mexicanischer Bohnensalat – M (veg.) (7,50)
3. Gebackenes Hühnerschnitzel mit Erdäpfelsalat – G,A,C,M (8,50)

### **DIENSTAG**

Leberknödelsuppe – L,C,A (2,10)

1. Hausgemachter Kürbisstrudel mit Joghurtsauce und Salat – A,C,G (veg.) (7,50)
2. Gegrillter Schafkäse im Speckmantel auf buntem Salat – G,M (7,50)
3. Zartes Hühnerragout mit Spiralen – A,G,C,L (8,50)

### **MITTWOCH**

Brokkolicremesuppe – G (veg.) (2,10)

1. Gnocchi in Käse-Oberssauce – A,C,G (veg.) (7,50)
2. Couscous auf Salat mit Kräuterrahmdressing – M,G,A (veg.) (7,50)
3. Bacon-Burger mit Pommes und BBQ Sauce – A,C (8,50)

### **DONNERSTAG**

Grießnockerlsuppe – A,C,G,L (2,10)

1. Gebackene Champignon mit Sauce Tartare – G,A,C (veg.) (7,50)
2. Schweizer Wurstsalat mit Gebäck – G,M (7,50)
3. Faschierte Laibchen mit Petersilerdäpfel – C,A,G,M (8,50)

### **FREITAG**

Karfiolcremesuppe – G (veg.) (2,10)

1. Saftige Gemüsehörnchen – A,C,G (veg.) (7,50)
2. Fitnesssalat mit Joghurd dressing und Gebäck – A,M,G (7,50)
3. Seehecht vom Grill mit Letscho und Braterdäpfel – D (8,50)

**Menü 1 + 2 (Suppe + Tagesteller) 8,50**

**Menü 3 (Suppe + Tagesteller) 9,50**

**Preise in EUR.**