

Menüplan vom
28. Oktober bis 03. November

CHF 17.50

Montag, 28. Oktober

Gemüserahmsuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Marinierte und gebratene Pouletbrust an Hollandaisesauce mit Teigwaren und
glasierten Karotten

Dienstag, 29. Oktober

Zwiebelsuppe mit Paprika

...

Gemischter Blattsalat

...

Waadtländer Saucisson mit Sauerkraut und
Salzkartoffeln, Senf

...

Fruchtcocktail mit Schlagrahm

Mittwoch, 30. Oktober

Getreiderahmsuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Meat-Balls vom Rind, an «Sauce Espagnole» mit Kartoffelgratin und
grünen Bohnen

Donnerstag, 31. Oktober

Rotkohlsuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Geschmorrter Schweinehalsbraten mit Feigen-Sauce, dazu Frischkäsepolenta und
gedünstete Auberginenstreifen

...

Tagesdessert

Freitag, 01. November

Topinambursuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Egli-Knusperli *EST mit hausgemachter Tartarsauce, dazu Butterreis und
gratinierte Fenchel-Viertel

Samstag, 02. November

Kartoffelsuppe mit Kümmel

...

Gemischter Blattsalat

...

«Spaghetti Pollo» mit gebratenen Poulet-, Zucchini-, Zwiebel- und Peperonistreifen, an
leichter Kräuterrahm-Sauce

**Vegetarischer Menüplan vom
28. Oktober bis 03. November**

CHF 17.50

**CaféRestaurant
Dorneck**

im Alters- und Pflegeheim Wollmatt

Montag, 28. Oktober

Gemüserahmsuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Marinierte und gebratene Sojastreifen an Hollandaisesauce mit Teigwaren und
glasierten Karotten

Dienstag, 29. Oktober

Zwiebelsuppe mit Paprika

...

Gemischter Blattsalat

...

Gratinierter

Sauerkraut-Salzkartoffelauflauf

...

Fruchtcocktail mit Schlagrahm

Mittwoch, 30. Oktober

Getreiderahmsuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Sojagehacktes an Rosmarinsauce, mit Kartoffelgratin und
grünen Bohnen

Donnerstag, 31. Oktober

Rotkohlsuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Tofuschnitzel mit Feigen-Sauce, dazu Frischkäsepolenta und
gedünstete Auberginenstreifen

...

Tagesdessert

Freitag, 01. November

Topinambursuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Panierte und frittierte Champignons mit hausgemachter Tartarsauce, dazu Butterreis und
gratinierter Fenchel-Viertel

Samstag, 02. November

Kartoffelsuppe mit Kümmel

...

Gemischter Blattsalat

...

Ravioli mit Ricotta und Spinat, an leichter Kräuterrahm-Sauce

„Wulle Hit“

CHF 18.50

Tagessuppe

Gemischter Blattsalat

Rinds-Rumpsteak *ARG an Portwein-Rahmsauce mit Safrannudeln
und Gemüse

„Vegetarischer Hit“

CHF 18.50

Tagessuppe

Gemischter Blattsalat

Gebratene Kürbisschnitzel an Currysauce, serviert auf
Weisswein-Gemüserisotto

Sonntagsmenü

CHF 31.50

CHF 36.50 inkl. Wein

Amuse bouches

Gemüsebouillon «Diablotin»

Gemischter Blattsalat

Hirschpfeffer mit hausgemachten Spätzli
Rotkraut und Marroni

Panna Cotta mit Johannisbeeren

Vegetarisches Sonntagsmenü

CHF 28.50

CHF 33.50 inkl. Wein

Amuse bouches

Gemüsebouillon «Diablotin»

Gemischter Blattsalat

Quorngeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzli
Rotkraut und Marroni

Panna Cotta mit Johannisbeeren