

Menüplan vom 16. September bis 22. September

CHF 17.50

CaféRestaurant
Dorneck

im Alters- und Pflegeheim Wollmatt

Montag, 16. September

Gemüserahmsuppe mit Kümmel

...

Gemischter Blattsalat

...

Gebratene Schweineschnitzel auf Kräuterseitlingen,
dazu leichte Cognacsauce, Teigwaren und gedünstete Zucchettiswürfel

Dienstag, 17. September

Weisskohlsuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Gebackener Ofen-Fleischkäse an Rotweinjus,
mit gratinierter Polentaschnitte und «Erbsen a la francaise»

...

Tagesdessert

Mittwoch, 18. September

Pürierte Zwiebelsuppe mit Paprika

...

Gemischter Blattsalat

...

Meatballs mit hausgemachter BBQ-Sauce,
dazu Pommes frites und Kürbiswürfel

Donnerstag, 19. September

Klare Wirsingsuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Rindsgeschnetzeltes an Erdnuss-Sauce mit
Pilaw-Reis und Dünstgemüse

...

Berliner

Freitag, 20. September

Griess-Suppe «Leopold»

...

Gemischter Blattsalat

...

Gebratenes Zanderfilet an Currysauce,
dazu Salzkartoffeln und Lauchstreifen

Samstag, 21. September

Weisse Bohnensuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Spaghetti «Tonno»

Tomatensauce mit Rahm, Oliven, roten Zwiebeln und Thon, serviert mit Reibkäse

Vegetarischer Menüplan vom 16. September bis 22. September

CHF 17.50

CaféRestaurant
Dorneck

im Alters- und Pflegeheim Wollmatt

Montag, 16. September

Gemüserahmsuppe mit Kümmel

...

Gemischter Blattsalat

...

Gebratene Sojataler auf Kräuterseitlingen,
dazu leichte Cognacsauce, Teigwaren und gedünstete Zucchettiswürfel

Dienstag, 17. September

Weisskohlsuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Gefüllte Tomaten mit
gratinierter Polentaschnitte und «Erbsen a la francaise»

...

Tagesdessert

Mittwoch, 18. September

Pürierte Zwiebelsuppe mit Paprika

...

Gemischter Blattsalat

...

Falafel mit hausgemachter BBQ-Sauce,
dazu Pommes frites und Kürbiswürfel

Donnerstag, 19. September

Klare Wirsingsuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Quorn geschnetzeltes mit Erdnüssen dazu
Pilaw-Reis und Dünstgemüse

...

Berliner

Freitag, 20. September

Griess-Suppe «Leopold»

...

Gemischter Blattsalat

...

Tofuwürfel an Currysauce,
dazu Salzkartoffeln und Lauchstreifen

Samstag, 21. September

Weisse Bohnensuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Spaghetti «Tonno»

Tomatensauce mit Rahm, Oliven, roten Zwiebeln und Thon, serviert mit Reibkäse

Menüplan vom
16. September bis 22. September

„Wulle Hit“
CHF 18.50

Tagessuppe

Gemischter Blattsalat

Gebratenes Schweine-Kotelett mit hausgemachter Kräuterbutter,
Pommes Souflée und glasierten Karotten

„Vegetarischer Hit“
CHF 18.50

Tagessuppe

Gemischter Blattsalat

«Tagliatelle Limone»
Grüne, breite Nudeln mit Schalotten,
Weisswein-Zitronensauce und Pecorino

Sonntagsmenü

CHF 31.50

CHF 36.50 inkl. Wein

Amuse bouches

Safransuppe

Gemischter Blattsalat

Schweinefilets an Bearnaise-Sauce mit
Kartoffelgratin und Gemüsevariation

Panna Cotta mit Zwetschgen-Zimtkompott

Vegetarisches Sonntagsmenü

CHF 28.50

CHF 33.50 inkl. Wein

Amuse bouches

Safransuppe

Gemischter Blattsalat

Gefüllte Champignons mit Kartoffelstampf und
Gemüsevariation

Panna Cotta mit Zwetschgen-Zimtkompott