

Menüplan vom 25. November bis 01. Dezember

CHF 17.50

CaféRestaurant
Dorneck

im Alters- und Pflegeheim Wollmatt

Montag, 25. November

Pürierte Weizen-Gemüsesuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Pouletgeschnetzeltes an Curry-Zitronengrassauce mit gebratenem Reis und Romanesco

Dienstag, 26. November

Klare Selleriesuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Rindfleischkugeln an Rotweinsauce, dazu hausgemachte Zwiebelspätzli und grüne Bohnen

...

Tagesdessert

Mittwoch, 27. November

Pastinakensuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Schweinegeschnetzeltes mit Kräuterseitlingen, serviert mit Butterrösti und Gemüseduo

Donnerstag, 28. November

Brotsuppe mit geröstetem Knoblauch

...

Gemischter Blattsalat

...

„Papet Vaudoise“

Saucisson mit Senf serviert auf Kartoffel-Lauchpfanne

...

Gebrannte Creme

Freitag, 29. November

Weissweinsuppe mit gehackter Petersilie

...

Gemischter Blattsalat

...

Gebratene Forellenfilet *IT an Charon-Sauce mit Salzkartoffeln und gedünsteten Karottenjulienne

Samstag, 30. November

Rotkohlsuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Ravioli gefüllt mit Pilzen, an Champagner-Rahmsauce und Gemüsewürfeln

Vegetarischer Menüplan vom
25. November bis 01. Dezember

CHF 17.50

CaféRestaurant
Dorneck

im Alters- und Pflegeheim Wollmatt

Montag, 25. November

Pürierte Weizen-Gemüsesuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Gebratene Sojawürfel an Curry-Zitronengrassauce mit gebratenem Reis und Romanesco

Dienstag, 26. November

Klare Selleriesuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Gemüse-Quarkbällchen, dazu hausgemachte Zwiebelspätzli und grüne Bohnen

...

Tagesdessert

Mittwoch, 27. November

Pastinakensuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Halloumi-Gemüsepfännli, serviert mit Butterrösti

Donnerstag, 28. November

Brotsuppe mit geröstetem Knoblauch

...

Gemischter Blattsalat

...

Vegetarische Bratwurst mit Senf serviert auf Kartoffel-Lauchpfanne

...

Gebrannte Creme

Freitag, 29. November

Weissweinsuppe mit gehackter Petersilie

...

Gemischter Blattsalat

...

Gelberbsen-Eitäschli an Charon-Sauce mit Salzkartoffeln und gedünsteten Karottenjulienne

Samstag, 30. November

Rotkohlsuppe

...

Gemischter Blattsalat

...

Ravioli gefüllt mit Pilzen, an Champagner-Rahmsauce und Gemüsewürfeln

„Wulle Hit“

CHF 18.50

Tagessuppe

Gemischter Blattsalat

Tagliatelle mit gebratenen Black-Tiger Krevetten, an Knoblauch-Currybutter
und Selleriechips

„Vegetarischer Hit“

CHF 18.50

Tagessuppe

Gemischter Blattsalat

Vegetarische Nuggets mit Kräuter-Quarkdipp, serviert
mit Pommes frites

Sonntagsmenü

CHF 31.50

CHF 36.50 inkl. Wein

Amuse bouches

Zwiebelsuppe mit Paprika und Ei

Gemischter Blattsalat

Schweinenierstück, niedergegart, an Whiskey-Rahmsauce, dazu Wedges
und Gemüsevariation

Hausgemachte Caramelköpflì

Vegetarisches Sonntagsmenü

CHF 28.50

CHF 33.50 inkl. Wein

Amuse bouches

Zwiebelsuppe mit Paprika und Ei

Gemischter Blattsalat

Gefüllte Auberginen an Rosmarinsauce, dazu Wedges
und Gemüsevariation

Hausgemachte Caramelköpflì