

## Menüplan vom 15. Okt. - 21. Okt. 2018

	Mittagessen	Nachessen
<b>Montag</b> 15.10.2018	Gmüescremesuppe <b>Rahmschnitzu mit Pilz und Pommes Frites</b> <b>Gmischte Salat</b> Äbbeer- und Schoggiglace	Bouillon mit Gemüsestreifen <b>Ännelis Apfelrösti</b> <b>Mit Züpfe und viel Anke</b>
<b>Dienstag</b> 16.10.2018	Gerstensuppe <b>Rindgulasch mit buntem Gemüse</b> <b>Griess-Schnittli mit Emmentaler</b>	<b>Rösti mit Greubi und Schnittlauch mit einem Spiegelei</b>
<b>Mittwoch</b> 17.10.2018	Moschtsuppe <b>Pouletbrust mit Kräuterkruste mit Speckkartoffeln und Bohnen</b> Süssmostcreme	<b>Emmentaler Bauernhamme mit Bouillonkartoffeln</b>
<b>Donnerstag</b> 18.10.2018	Bouillon mit Fideli <b>Berner Platte mit Rippli Zungenwurst und Speck serviert mit Salzkartoffeln und Sauerkraut</b>	<b>Wibersalat (Grüner Salat mit Emmentalerkäse, Speck und Tomaten) mit einer Fleischterrine</b>
<b>Freitag</b> 19.10.2018	Gmüescremesuppe <b>Panierts Schnitzu mit Pommes Frites und Rüepli mit Ärbsli</b> Meränge mit Vanilleglace und Rahm	<b>Bouillon mit Suppenfleisch und Buurebrot nach einem Emmentaler-Rezept</b>
<b>Samstag</b> 20.10.2018	Chüstige Käsesuppe <b>Ankeläberli mit Kräutersauce Dürsrüti-Kartoffeln und Kürbisgemüse</b>	Gemüsecremesuppe <b>Goldbraune Fotzelschnitte und Birnenschnitze</b>
<b>Sonntag</b> 21.10.2018	Pilzcremesuppe <b>Emmentaler Lammvoressen mit hausgemachtem Kartoffelstock und Lauchgemüse</b> Zimtkuchen mit Haselnüssen	<b>Reichhaltiges Cafe Complet mit Fleisch, Käse, Butter und Konfi Hausgemachtes Ruchbrot</b>