



Menüplan am Bach

Das Heimet-Küchenteam wünscht «ä Guete»

	Mittag	Abend
Montag, 6. Oktober	Gelbe Zucchetticremesuppe Tagessalat Pouletbrust, Salbei, Cremige Polenta, Ofengeschmorter Kürbis	Wurstkäse-Salat-Garniert
Dienstag, 7. Oktober	Randenschaumsuppe Tagessalat Hirschbäggli, Rahm-Wirsing, Williamskartoffeln, Preiselbeeren	Apfelküchlein mit Vanillesauce
Mittwoch, 8. Oktober	Thai-Kokos-Suppe Tagessalat Lasagne al forno Gebäck aus der Volg-Bäckerei	Canape mit Schinken und Ei
Donnerstag, 9. Oktober	Petersilienwurzelsuppe Tagessalat Hacktätschli, Kartoffelstock, Rüebli, Pfälzer	Nidwaldner Käse und Wurst, Sauerteig
Freitag, 10. Oktober	Spinatcremesuppe Tagessalat Wolfsbarschfilet, Fregola Sarda, Pepperoni-Oliven-Gemüse Zwetschgenkompott mit Schlagrahm	Rinds Tatar mit Toast
Samstag, 11. Oktober	Maiscremesuppe Tagessalat Schweinsfilet, Ratatouille, Rosmarinkartoffeln	Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat
Sonntag, 12. Oktober	Bouillon mit Royal Tagessalat Geschmorte Rindsbäggli, Kartoffelstock, Perlzwiebel, Speck, Rüebli	Café complet mit Stalder's Wurstwaren und Käse vom Langenthal
Wochenhit	Lachsfilet, Kürbis Risotto, Kräuter	

Mittagessen 12.00 Uhr
Abendessen 17.30 Uhr

Gerne servieren wir unsere Menüs
auch ohne Fleisch.

Deklaration

- Wenn nichts anderes deklariert ist, handelt es sich um Schweizer Fleisch
- Unser Ofenfrisches Brot beziehen wir von unserer Dorfbäckerei Volg.
- Herkunft Fisch: EU