

Sutter Begg Menüplan

30.10.-06.12.2024



Wo	Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
40	30.09.-04.10.2024	Rindgesch. Stroganoff (Fleisch)	Fried Rice (vegi)	Rindfleischvogel (Fleisch)	Kartoffelgratin mit Gemüsetrilogie (vegi)	Nudeln Bolognese (Fleisch)
41	07.10.-11.10.2024	Reis Casimir (vegan)	Cappellacci Ossobuco (Ravioli mit Fleischfüllung)	Kürbisspätzli mit Rotkraut und Marroni (vegi)	Tagliatelle an Lachsrahmsauce (Fisch)	Äplermagronen (vegi)
42	14.-18.10.2024	Fleisch Lasagne (Fleisch)	Süsskartoffel Curry mit Kichererbsen und Spinat (vegan)	Currypoulet Zitronenreis (Fleisch)	Gnocchi Basilikumpesto Tomaten (vegi)	Hörnli und Ghackts und Apfelmus (Fleisch)
43	21.10.25.10.2024	Dinkel Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat (vegi)	Marinierter Lachs mit Gemüsereis (Fisch)	Reisgemüse Pfanne (vegan)	Poulet " à l'Ancienne" (Fleisch)	Fried Rice (vegi)
44	28.10-01.11.2024	ZH Geschnetzeltes/Nudeln (Fleisch)	Kürbisspätzli mit Rotkraut und Marroni ((vegi)	Frühlingsrolle nach Sri-Lankischer Art mit Salat (Fleisch)	Reis Sweet and Sour (vegan)	Hackbraten mit Pfeffersauce und Bratkartoffeln (Fleisch)

Sutter Begg Menüplan

30.10.-06.12.2024



45	04.11.-08.11.2024	Äplermagronen (vegi)	Nudeln Bolognes (Fleisch)	Kartoffelgratin mit Gemüsetrilogie (vegi)	Rindfleischvogel (Fleisch)	Gnocchi Basilikumpesto Tomaten (vegi)
46	11.11.-15.11.2024	Gnocchipfanne mit Rindfleisch (Fleisch)	Gemüsecurry mit Reis (vegan)	Cappellacci Ossobuco (Ravioli mit Fleischfüllung)	Kürbisspätzli mit Rotkraut und Marroni (vegi)	Tagliatelle an Lachsrahmsauce (Fisch)
47	18.11.-22.11.2024	Reis Casimir (vegan)	Fleisch Lasagne (Fleisch)	Cannelloni mit Gemüsef (vegi)	Currypoulet Zitronenreis (Fleisch)	Kartoffelgratin mit Gemüsetrilogie (vegi)
48	25.11.-29.11.2024	Hörnli und Ghacks und Apfelmus (Fleisch)	Dinkel Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat (vegi)	Marinierter Lachs mit Gemüsereis (Fisch)	Ravioli con Funghi (vegi)	Poulet "à l'Ancienne" (Fleisch)
49	02.12.-06.12.2024	Reis Sweet and Sour (vegan)	ZH Geschnetztes/Nudeln (Fleisch)	Süsskartoffel Curry mit Kichererbsen und Spinat (vegan)	Frühlingsrolle nach Sri-Lankischer Art mit Salat (Fleisch)	Fried Rice (vegi)