

Datum	Mittagessen	Abendessen
<b>MONTAG</b> 04.12.2023	Crèmesuppe Bunter Salat Bratwurst👑 mit Zwiebelsauce👑 Rosmarinkartoffeln👑 Rahmkohlrabi Früchtekorb	Krazeti👑 mit Kompott
<b>DIENSTAG</b> 05.12.2023	Klare Griessuppe Leopold Gemischter Salat Rindsgeschnetzeltes👑 Süss-Sauer Polenta, grüne Bohnen Caramelköpfl👑 garniert	Garnierter Bratenteller mit Alpkäse👑 Kräuterbrot
<b>MITTWOCH</b> 06.12.2023	Kürbiscrèmesuppe Saisonsalat Schweinshalsbraten, Kräutersauce Vollkornspiralen, Karotten👑 Schokoladenmousse garniert	Winterzauber
<b>DONNERSTAG</b> 07.12.2023	Frische Fleischbrühe👑 mit Einlage kleiner Salat Weisses Schweinsvoren "👑 Stütlihus" Pilawreis, Broccoli Früchtekorb	Flammkuchen Rotkrautsalat👑 mit Birnen
<b>FREITAG</b> 08.12.2023	Geflügelcrèmesuppe Blattsalat Frischer Wolfsbarsch "Müllerinnenart" Dampfkartoffeln👑 Blattspinat👑 Beeren-Quarkcrème👑 garniert	Basler Mehlsuppe mit Käse👑 Birchermüesli Café Complet
<b>SAMSTAG</b> 09.12.2023	Fruchtsaft Gemischter Salat Ungarische Gulaschsuppe👑 Bürli Kaffee und Kuchen👑	Gefüllte Gipfeli und Weggli mit Fleisch und Käse
<b>SONNTAG</b> 10.12.2023	Kraftbrühe mit Einlage Sonntagssalat Hirschgeschnetzeltes an Rahmsauce Spätzli👑 Rosenkohl, Caramel-Marroni Amaretti-Mousse garniert	Fleisch- und Käseplatte Café Complet

*Wertschätzung ist kostenlos und zugleich unbezahlbar.*

**Deklaration** Fleisch/Geflügel/Wild/Fisch, ausschliesslich Schweiz/Culinarium sofern nicht anders gekennzeichnet.  
**Werter Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Ihr Stütlihus-Team**