

# Wochenmenüplan

	Tagesmenü	Buffet	Hit	Abendessen
<b>Montag</b> 21.9.2020	Champignonsuppe Schweinsschnitzel an Kräutersauce mit Schupfnudeln und Wirsing Tagescreme	Bohnen-Gemüse Chili im Reising Saisonsalat	Hausgemachter Käse- oder Zwiebelkuchen mit Saisonsalat	Klare Gemüsesuppe Kürbis Tortelli mit Waldpilzsauce Saisonsalat
<b>Dienstag</b> 22.9.2020	Currysuppe Poulet Cordon Bleu mit Rosmarinkartoffeln Erbsen und Karotten Fruchtsalat	Frisches Gemüsebuffet Int. 100 g 2.— Ext. 100 g 2.50	Sämiger Waldpilzrisotto mit Lamm Kotelette oder Holzfällersteak Saisonsalat Mitarbeiter Fr. 11.50 Gäste Fr. 15.50	Brokkolicremesuppe Nasi Goreng mit Rindsstreifen und Saisonsalat
<b>Mittwoch</b> 23.9.2020	Karottencremesuppe Lasagne mit Rindfleisch und Tomatensauce Saisonsalat Schokoladencreme	Frisches Gemüsebuffet Int. 100 g 2.— Ext. 100 g 2.50	Frische Kalbsleberli mit Kräutern oder saurer Sauce Rösti und Saisonsalat Mitarbeiter Fr. 12.50 Gäste Fr. 16.50	Lauchsuppe Apfelrösti mit Vanillesauce
<b>Donnerstag</b> 24.9.2020	Kerbelcremesuppe Wildbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti und Dörrbohnen Birnen Dessert	Penne all'arrabbiata oder mit Pilzrahmsauce Saisonsalat	Hausgemachtes Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes Frites und Brokkoli Mitarbeiter Fr. 13.50 Gäste Fr. 17.50	Griesssuppe Leopold Ei-, Schinken- und Frischkäsemousse mit Brot
<b>Freitag</b> 25.9.2020	Pürierte Gemüsesuppe Gebratenes Lachssteak an Estragonsauce mit Trockenreis und Rahmspinat Passionsfruchtmousse	Indisches Gemüsecurry mit Soja und Bulgur Saisonsalat	Saftiges Rumpsteak oder Hohrückensteak mit Béarnaise Sauce Country Cuts und Saisonsalat Mitarbeiter Fr. 13.50 Gäste Fr. 17.50	Bouillon mit Eierfäden Hausgemachtes Birchermüsli Brot
<b>Samstag</b> 26.9.2020	Marktsuppe Lammgigot provenzalische Art mit Bäckerinkartoffeln und Romanesco Marmorcake	Gefüllte Teigtaschen mit Basilikumsauce und Saisonsalat	Preis Tagesteller: Mitarbeiter Fr. 8.90 Gäste Fr. 12.90	Kartoffelsuppe Gebratener Reis mit Samosa Dipp und Saisonsalat
<b>Sonntag</b> 27.6.2020	Solothurner Weinsuppe Rindsgeschnetzelttes an Sauerrahmsauce mit Nudeln und Gartengemüse Panna Cotta mit Beeren	Gemüsepfanne mit kleinen Kartoffeln und Schnittlauchsauce Saisonsalat	 RESTAURANT BÜRGERSPITAL	Safransuppe Käseküchlein Assortierter Salat