

## Menüplan Restaurant Frohmi

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Vegimenü</b>
<b>Montag</b> <b>16.09.2024</b>	Cannelloni mit Fleischfüllung, Bechamel, und Tomatensauce mit Käse überbacken Blumenkohl	Heisser Beinschinken mit Senf Bouillon-Kartoffeln Rahm-Lauchgemüse	Cannelloni mit Gemüsefüllung, Bechamel, und Tomatensauce mit Käse überbacken Safran- Sellerie
<b>Dienstag</b> <b>17.09.2024</b>	Berner Platte mit Rippli, Speck und Saucisson Salzkartoffeln Dörrbohnen	Pangasiusfilet nach mediterraner Art auf Gemüsebeet Jasmin-Reis	Gefüllte Zucchini mit Feta und Sojabolognese Jasmin-Reis Cherrytomaten
<b>Mittwoch</b> <b>18.09.2024</b>	Rindsgulasch mit Äpfeln Polenta-Schnitte Wirzgemüse	Kaninchenschenkel nach Tessiner Art Vollkorn-Teigwaren Ofen-Auberginen	Hafer-Quark-Tätschli auf Linsenragout Vollkorn-Teigwaren Vichy Rüeblli
<b>Donnerstag</b> <b>19.09.2024</b>	Kalbsgeschnetzeltes Tiroler Art mit Schafskäse Spinatnudeln Rüeblistäbli	Poulebrust im im Rohschinken-Mantel Pffifferling-Risotto Broccoli	Sämiges Kürbis-Risotto mit Parmesan Mischgemüse
<b>Freitag</b> <b>20.09.2024</b>	Alaska-Seelachsfilet in einer Knusperpanade Tartarsauce Pilaw Reis Rahmspinat	Adrio auf Rosa Pfeffersauce Tricolori Müscheli Fenchelviertel	Panierte Riesen-Champignon Tartarsauce Pilaw Reis gelbe Bohnen
<b>Samstag</b> <b>21.09.2024</b>	Paniertes Schweinsschnitzel Zitronenschnitz Pommes frites grüne Bohnen	Rindszunge Madeirasauce Stampfkartoffeln Pfälzer Rüeblli	Seitanschnitzel Zigeuner Art Stampfkartoffeln Schwarzwurzeln
<b>Sonntag</b> <b>22.09.2024</b>	Hirsch-Schulterbraten an Preiselbeerrahmsauce Spätzli Herbstliche-Gemüse garnitur  Schoggi Birnen	Truten-Saltimbocca an Tomatensauce mit Spaghetti Herbstliche-Gemüse garnitur  Schoggi Birnen	Spaghetti mit Gorgonzolasauce Reibkäse Herbstliche-Gemüse garnitur Schoggi Birnen

**Deklaration:** Rindfleisch: Schweiz / Kalbfleisch: Schweiz / Schweinefleisch: Schweiz / Lammfleisch: Schweiz, Neuseeland\* / +Geflügel: Schweiz, Brasilien, Ungarn\* / +Kaninchen: Schweiz, Ungarn\* / Zander: Russische Föderation, FAO 04/05, Kiemennetze/ Lachsforelle: Norwegen, Aquakultur / Seezunge: Niederlande, FAO 27, Schleppnetz /Scampi: Südafrika, FAO 51,Schleppnetz / Thunfisch: Thailand, FAO 71, Wadennetz

\*kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein / +kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein

**Allergene:** Die Person, die das Gericht zubereitet oder entsprechend geschulte Mitarbeitende im Service geben Auskunft