

# Menuplan Maximilianeum

## Abendessen Woche 38 vom 16.9.2019 – 22.9.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menu MAXI	<p>Geräuchertes Rippli vom Nierstück Jus mit Meerrettich verfeinert</p> <p>Kartoffelwürfeli mit Schnittlauch Sauerkrautgemüse</p>	<p>Geschmorte Rindfleischvögel in kräftiger dunkler Sauce</p> <p>dazu Polenta mit Parmesan buntes gemischtes Herbstgemüse glasiert</p>	<p>Pouletgeschnetzeltes ‚Casimir‘</p> <p>mit Früchten, weissem Reis Mandeln und grünen Erbsen</p>	<p>Rotbarschfilet gebraten dazu Zitronen-Kräuterjus</p> <p>Raclette-Kartoffeln und Blattspinat mit Haselnuss</p>	<p>Spaghetti mit Waldpilzsauce und Pesto mit braunen Mandeln und Tomatenwürfeln garniert</p>
Menu VEGI	<p>Zucchinihälften gebraten Gemüsejus mit Meerrettich verfeinert</p> <p>Kartoffelwürfeli mit Schnittlauch Sauerkrautgemüse</p>	<p>Erbsen-Gemüse Tätschli gebraten passierte Tomatensauce</p> <p>dazu Polenta mit Parmesan buntes gemischtes Herbstgemüse glasiert</p>	<p>Buntes Gemüseragout ‚Casimir‘</p> <p>mit Früchten, weissem Reis Mandeln und grünen Erbsen</p>	<p>Gemüse-Medaillons gebraten dazu Zitronen-Kräuterjus</p> <p>Raclette-Kartoffeln und Blattspinat mit Haselnuss</p>	<p>Spaghetti mit Waldpilzsauce und Pesto mit braunen Mandeln und Tomatenwürfeln garniert</p>
Salate & Antipasti	<p>Kopfsalat dazu Pilzsalat mit Weintrauben</p> <p>Tomatenscheiben mit Olivenöl an Balsamicosauce</p>	<p>Eisbergsalat mit Sellerie nach ‚Waldorf Art‘</p> <p>gebratene Zucchini an Pesto-Marinade</p>	<p>Nüsslisalat dazu marinierte Karotten mit Petersilie</p> <p>Artischockenviertel sautiert</p>	<p>Endiviensalat mit Randen und Preiselbeeren</p> <p>3erlei Peperonis in Vinaigrette</p>	<p>Gemischte Blattsalate mit Gurken und Dill</p> <p>Antipasti mariniert</p>
Dessert / Früchte	<p>Bunter Obstkorb</p>	<p>Apfel-Streuselkuchen vom Blech garniert</p>	<p>Schokoladekuchen</p>	<p>Fruchtsalat oder Früchtekompott</p>	<p>gefüllte Biskuit-Roulade mit Fruchtsauce</p>