

Menü I			Menü II (Vegetarisch)		
Montag, 12.10.26	Mittag	Fleischig	Suppe Bauernart Pargiot an Thymianjus serviert mit Quinoa und marktfrischem Gemüse Zitronen-Creme		Suppe Bauernart Gefüllte Peperoni serviert mit Bulgour Zitronen-Creme
	Abend	Milchig	Suppe Kaiserschmarren mit Fruchtkompott Tee, Kaffee		Suppe Spinat-Cannelloni auf Tomatenspiegel Tee, Kaffee
Dienstag, 13.10.26	Mittag	Milchig	Kürbiscremesuppe Eglifilet im Bierteig mit Tartar-Sauce Salzkartoffel und Rahmspinat Coupe Dänemark		Kürbiscremesuppe Randen-Risotto mit Ziegenkäse-Creme Coupe Dänemark
	Abend	Milchig	Suppe Anti Pasti-Teller ausgarniert Tee, Kaffee		Suppe Apfel-Pfannkuchen mit Zimt-Sauce Tee, Kaffee
Mittwoch, 14.10.26	Mittag	Fleischig	Sauerkrautsuppe Tagliatelle del Padrone mit Kalbsgeschnitzeltem an Cremesauce Kirsch-Kuchen		Sauerkrautsuppe Shakshuka mit Onsen-Ei Kirsch-Kuchen
	Abend	Milchig	Salat Gerstensuppe mit Vegi-Wurst Tee, Kaffee		Suppe Zwetschgen Jalousien mit Vanille-Sauce Tee, Kaffee
Donnerstag, 15.10.26	Mittag	Fleischig	Französische Zwiebelsuppe Bœuf bourguignon Kartoffel-Gratin und Ratatouille Creme Brulée		
	Abend	Milchig	Suppe Bunter Salat-Teller mit Ei Tee, Kaffee		Suppe Quiche Lorraine (Lauch-Zwiebeln-Wähen) Tee, Kaffee
Freitag, 16.10.26	Mittag	Milchig	Minestrone Herbst-Teller mit Spätzli, Rotkraut, Kürbis Glasierte Marroni, Preisellbeer Apfel und Rahmsauce Fruchtekorb		Minestrone Latkes serviert mit Apfelmus und Kräuterquark Fruchtekorb
	Abend	Fleischig	Poulet Satay an Erdnusssauce Shabbessuppe Lammrack mit Kräuterkruste an Thymianjus Kartoffel-Kroketten und Gemüse Dessert surprise		
Samstag, 17.10.26	Mittag	Fleischig	Bouillon, Gefilte Fisch Rindsbraten an Demi-Glace Gerste und marktfrischem Gemüse Exotischer Fruchtsalat		
	Abend	Milchig	Gefüllte Crepe mit gebeitzem Lachs und Rucola, Käseplatte Kaffee, Tee		
Sonntag, 18.10.26	Mittag	Milchig	Kirchererbsensuppe Fisch-Ragout an Safran Sauce serviert mit Israeli Couscous und Fenchelgemüse Panna Cotta		Kirchererbsensuppe Orientalische Pita Gefüllt mit Techina, Israeli-Salat, Falafel, Tomaten und Gurken Panna Cotta
	Abend	Fleischig	Suppe Tscholent Tee, Kaffee		Suppe Kräuter-Omelette Tee, Kaffee
Fleischherkunft: FR, Geflügel: FR, UK, unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über die Fischherkunft und Fangmethode Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage					

Menuplan

Woche 42

12.10. bis 18.10.2026

RESTAURANT RIMON

ר'מון

Frühstück: 07.30 - 09.30 Uhr
Mittagessen: 12.00 Uhr
Abendessen: 18.00 Uhr

