

# Menü für die Woche 18.09. – 24.09.2017

<b>Frühstück</b> mit Frühstücksbuffet täglich Früchtekorb	<b>Mittagessen</b> täglich reichhaltiges Salatbuffet jeden Donnerstag ab 9.30 SAFTBar	<b>Nachessen</b> täglich Tagessuppe
<p><b>Montag</b> Fr. 22. –</p> <p>CH-Flleich Gertsch Comestibles, Thun</p>	<p>Das Hofmatt-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit</p> <p>Eierschwämmli Gemspfeffer Spätzli Rotkraut, Rosenkohl, Maroni</p>	<p><b>Wochenhit:</b> Ravioli an leichter Käserahmsauce</p> <p><b>Tägliche Alternativen:</b> Nr. 1 Birchermüesli Nr. 2 Cafe complet Nr. 3 Griessbrei/Früchtekompott Nr. 4 Wurstsalat Nr. 5 Omelette nature</p> <hr/> <p>Wurst-Käsesalat</p>
<p><b>Dienstag</b> Fr. 22. –</p> <p>CH-Flleich Sepp Küttel, Vitznau</p>	<p>Broccolicremesuppe Im Bier glasierte Kalbsbrust Polenta mit Dörrtomaten Mischgemüse Orangenschnitte</p>	<p>Rührei mit Kräuter</p>
<p><b>Zmorge-Rösti</b></p> <p><b>Mittwoch</b> Fr. 22. –</p> <p>CH-Flleich Familie Muheim, Greppen</p>	<p>Minestrone Truthahnschlegel mit Jus Bratkartoffel Ofentomate und Zucchetti</p>	<p>Cafe complet mit Früchtequark</p>
<p><b>Donnerstag</b> Fr. 22. –</p> <p>WIFA/NL-Fisch Gertsch Comestibles, Thun</p>	<p>Kürbis-Currycremesuppe Gebratener Goldbutt mit Kresseschaumsauce Pilaw Reis Cremigen Wirz</p>	<p>Walliser Cholera</p>
<p><b>Freitag</b> Fr. 19. –</p> <p>Seiler Käserei, Sarnen</p>	<p>Sellerie-Birnencremesuppe Raclette-Plausch Kleiner Coupe Nesselrode</p>	<p>Penne mit Wodkasauce</p>
<p><b>Samstag</b> Fr. 22. –</p> <p>CH-Flleich Metzgerei Berchtold, Weggis</p>	<p>Griesssuppe Pastetli „Hofmatt“ mit Brätchügeli, Kalbfleisch und Champignons an Rahmsauce, Pilatusspätzli Erbsli und Rüebl</p>	<p>Brotauflauf mit Kirschen</p>
<p><b>Sonntag</b> Fr. 29.–</p> <p>CH-Flleich Jäger Ruedi Steiger Melchtal</p>	<p>Maronischaumsuppe Rehschnitzel mit Cognac-Rahmsauce Steinpilz-Risotto Cocobohnen und gebratener Kürbis Sausercrème</p>	<p>Cafe complet mit Landjäger</p>