

Menüplan Woche 50 9.12.2024. bis 15.12.2024



Unter dem Dach von **concara**

	Montag 9.12.2024	Dienstag 10.12.2024	Mittwoch 11.12.2024	Donnerstag 12.12.2024	Freitag 13.12.2024	Samstag 14.12.2024	Sonntag 15.12.2024
Tagessuppe <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Zwiebelsuppe	Erbsencremesuppe	Gemüsecremesuppe	Rindsbouillon mit Eierstich	Pfälzer Karotten Cremesuppe	Broccoli Cremesuppe	Pastinaken - Birnencremesuppe
Tagessalat	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
Menu	Hackbraten Hausfrauenart Bratensauce Kartoffelstampf Erbsen	Kalbsadrio Rahmsauce Römische Grießnockerl Gemügestäbchen	Äpler Makkaroni Röstzwiebeln Apfelmus	Trutenbraten Bratenjus mit Honig Schmelzkartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräutern	Gebratenes Saibling Filet (1) Martinisauce Reis Broccoli mit Mandeln	Rindsgeschnetzeltes Pfeffersauce Nudeln Mangold mit Gemügestreifen	Schweins- Saltimbocca Rosmarinjus Bramata mit Frischkäse Bohnen
Menu (vegetarisch)	Adzukibohnen- Haferbraten Thymiansauce Kartoffelstampf Erbsen	Auberginen-Feta- Röllchen Rahmsauce Römische Grießnockerl Gemügestäbchen	Äpler Makkaroni Röstzwiebeln Apfelmus	Gebratener Yasoya Honigsauce Schmelzkartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräutern	Quornragout Reis Broccoli mit Mandeln	Linsen-Tätschli Kerbelsauce Nudeln Mangold mit Gemügestreifen	Gefüllte Tomate Rosmarinsauce Bramata mit Frischkäse Bohnen
Winterkarte	Von Montag bis Freitag bietet unsere Herbstkarte alternative Gerichte zum Mittagmenü. Diese können Sie jeweils am Vortag bis 13.00 Uhr bestellen.						
Tagesdessert	Linzerschnitte	Profiteroles (Niederlande)	Tobleronemousse	Früchte-Crumble mit Mascarpone-Crème	Vermicelles mit Schlagrahm	Glühweincrème	Schwedentorte
Abendessen <i>Abendsuppe nach Angebot</i>	Militärkäseschnitte Blattsalat	Apfelkuchlein Vanillesauce mit Zimt	Geschwellte Kartoffeln Kräuterquark Randensalat	Belegte Brötli mit Spargel, Ei und Schinken	Gulaschsuppe Weggli	Fruchtkuchen mit Heidelbeeren mit Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" Zopf und Butter
Abendessen (vegetarisch) <i>Abendsuppe nach Angebot</i>	Militärkäseschnitte Blattsalat	Apfelkuchlein Vanillesauce mit Zimt	Geschwellte Kartoffeln Kräuterquark Randensalat	Vegetarisch belegte Brötli	Eierschwämme - Tofu - Gulasch Weggli	Fruchtkuchen mit Heidelbeeren mit Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" Zopf und Butter

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Fleischherkunft "Schweiz" sofern nicht anders deklariert, eventuelle Tagesabweichungen werden ausgewiesen. Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen. (1) Saibling, Aquakultur, Zucht, Island