

Menüplan Woche 04 20.1.2025. bis 26.1.2025



Unter dem Dach von **concara**

| | Montag 20.1.2025 | Dienstag 21.1.2025 | Mittwoch 22.1.2025 | Donnerstag 23.1.2025 | Freitag 24.1.2025 | Samstag 25.1.2025 | Sonntag 26.1.2025 |
|--|--|---|---|--|--|--|--|
| Tagessuppe <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i> | Selleriesuppe | Kürbiscremesuppe | Bouillon mit Teigwareneinlage | Broccolicremesuppe | Kichererbsen-Peperonisuppe | Zuppa Mille Fanti | Haferuppe mit Gemüsewürfeli |
| Tagessalat | Gurkensalat mit Joghurt | Rüebliсалat | Quinoasalat mit Feta | Roter Kabissalat | Blattsalat mit Rauchlachsstreifen | Zucchettisalat mit Dörrtomaten | Nüsslersalat mit Speck, Croutons und Ei |
| Menu | Gebratene Pouletbrust Sauce "Toskanische Art" Bramata-Polenta Mischgemüse | Waadtländer Saucisson Senf Salzkartoffeln Lauch à la creme | Schweinsschnitzel Rahmsauce Nudeln Ofengemüse mit Rosmarin | Rinds-Gehacktes Hörndli Apfelmus Reibkäse | Fischstäbchen (1) Tartarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat | Rindshacksteak Grüne Pfeffersauce Ofenkartoffeln Gelbe & Grüne Bohnen | Glasierter Kalbsbraten Portweinsauce Dauphine Kartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräutern |
| Menu (vegetarisch) | Panierter Fetakäse Knoblauch Dip Bramata-Polenta Mischgemüse | Röstirollen mit Frischkäsefüllung Tomatensauce Lauch à la creme | Rahmgeschnetztes (Soja) Nudeln Ofengemüse mit Rosmarin | Quorn-Gehacktes Hörndli Apfelmus Reibkäse | Gemüseschnitzel Tartarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat | Toast Williams mit Brine und Raclettekäse überbacken | Hausgemachter Käsekuchen |
| Wochenhit | Rauchlachsstreifen (2) an Kräuterrahmsauce mit Nudeln und Gemüse garnitur | | | | | | |
| Tagesdessert | Dunkles Schokoladenmousse | Orangensalat | Gebrannte Creme | Griessflammeri mit Beerenkompott | Cheesecake | Moccacreme | Torte "Belle Hélène" |
| Abendessen <i>Abendsuppe nach Angebot</i> | Abendsuppe Gebratene Chipolata Senf Kartoffelsalat | Abendsuppe Äpler Käse-Hörnli Zwiebelschwitze Apfelmus | Abendsuppe Käseplättli Hausbrot und Butter Früchtegarnitur | Abendsuppe Fruchtkuchen mit Aprikosen Schlagrahm | Linseneintopf mit Speck und Gemüse Ruchbrot | Abendsuppe Dampfnudeln Vanillesauce | Abendsuppe Cafe Complet "Traditionell" Zopf und Butter |
| Abendessen (vegetarisch) Auf Vorbestellung <i>Abendsuppe nach Angebot</i> | Abendsuppe Vegetarische Wurst Senf Kartoffelsalat | Abendsuppe Äpler Käse-Hörnli Zwiebelschwitze Apfelmus | Abendsuppe Käseplättli Hausbrot und Butter Früchtegarnitur | Fruchtkuchen mit Aprikosen Schlagrahm | Linseneintopf mit Gemüse Ruchbrot | Abendsuppe Dampfnudeln Vanillesauce | Abendsuppe Cafe Complet "Vegetarisch" Zopf und Butter |

Über Zutaten in unseren Gerichten Allergene und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Wenn nichts vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleischerzeugnisse.

Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf unserem Menüplan ausgewiesen (1) Herkunft: CA Wildfang, (2) Herkunft: NW Zucht