

Menüplan

9. Dezember - 15. Dez, KW 50

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 09.12.2024	Selleriesuppe mit Riesling (V) *** Pouletgeschneitzertes, Ananassauce, Romanesco Maccaroni *** Joghurt-Törtli	Selleriesuppe mit Riesling (V) *** Rauchtofu Steak, an Ananassauce, Griessschnitte, Zucchettiwürfeli *** Joghurt-Törtli	Selleriesuppe mit Riesling (V) *** Poulet, auf Casimirsauce, Risotto *** Waldbeercreme
Abend	Schinkengipfeli, Russischer Salat	Käseküchlein, Russischer Salat	Kartoffel- Schinkenraum mit Broccolisauce
Dienstag 10.12.2024	Zwiebelsuppe (V) *** Schweinsragout, Bratensauce mit Gemüsewürfeli, Tomatennudeln, Krautstiele an Rahmsauce *** Mangocreme	Zwiebelsuppe (V) *** Auberginenpiccata, an Kerbelsauce, Tomatennudeln, Krautstiele an Rahmsauce *** Mangocreme	Zwiebelsuppe (V) *** Schwein, auf Goulagesauce SF, Kartoffelstock mit Rüebl *** Mangocreme
Abend	Apfelküchlein mit Vanillesauce	Apfelküchlein mit Vanillesauce	Apfeltraum mit Vanillesauce
Mittwoch 11.12.2024	Gemüsesuppe mit Kokosmilch (V) *** Kalbsadrio, Bratensauce, Polenta, Gemüsestäbli *** Mandelcreme	Gemüsesuppe mit Kokosmilch (V) *** Gebratenes Hirschnitzel, an Kräutersauce, Polenta, Gemüsestäbli *** Mandelcreme	Gemüsesuppe mit Kokosmilch (V) *** Kalbs, auf Rosmarinsauce, Maispolenta SF *** Mandelcreme
Abend	Gefüllte Röstaschen, Tartarsauce gekochter Randensalat	Gefüllte Röstaschen, Tartarsauce gekochter Randensalat	Kartoffel- Käsesoufflée mit Rüeblisauce
Donnerstag 12.12.2024	Karottencremesuppe (V) *** Glasierter Trutenbraten, Mostsauce, Tomatenrisotto, Pfälzerrüebl *** Spitzbub	Karottencremesuppe (V) *** Linsenbolognaise, Tomatenrisotto, Pfälzerrüebl *** Spitzbub	Karottencremesuppe (V) *** Truten, auf Portweinsauce SF, Couscous Smooth Food, Broccoli *** Süssmostcreme
Abend	Cafe Complet mit Aufschnitt	Cafe Complet Vegetarisch	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
Freitag 13.12.2024	Kichererbsensuppe *** Fischstäbli (DE), Kräutermayonnaise, Bratkartoffeln, Rahmspinat *** Fruchtsalat	Kichererbsensuppe *** Gemüsenuggets, Kräutermayonnaise, Bratkartoffeln, Rahmspinat *** Fruchtsalat	Kichererbsensuppe *** Pangasius, auf Safransauce, Kartoffelstock mit Randen *** Kaffeecreme
Abend	Belegte Brötli mit Schinken, Belegte Brötli mit Salami, Belegte Brötli mit Thon Gekochter Rüeblisalat	Belegte Brötli mit Ei, Belegte Brötli mit Sellerie, Belegte Brötli mit Thon Gekochter Rüeblisalat	Milchreis Smooth Food mit Beerensauce
Samstag 14.12.2024	Marronicremesuppe *** Saltimbocca, alla romana, Krawättli, Zucchettischeiben *** Zimtcreme	Marronicremesuppe *** Tofupiccata, an alla Romana, Krawättli, Zucchettischeiben *** Zimtcreme	Marronicremesuppe *** Tofu mit Kirchererbsen SF, auf Kurkumasauce, Risotto *** Zimtcreme
Abend	Götterspeise	Götterspeise	Götter-Speise mit Mangosauce
Sonntag 15.12.2024	Gerstensuppe *** Hackbraten Hausfrauenart, Kräuterrahmsauce, Schupfnudeln, Mischgemüse *** Streusselschnitte	Gerstensuppe *** Weizenburger, an Kräuterrahmsauce, Schupfnudeln, Mischgemüse *** Streusselschnitte	Gerstensuppe *** Schwein, auf Portweinsauce SF, Kartoffelstock Rosso *** Orangencreme
Abend	Cafe Complet mit Käse	Cafe Complet mit Käse	Griessbrei mit Ananassauce

Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Abkürzungen Herkunft Fleisch / Fisch: NZ (Neuseeland), VN (Vietnam), F (Frankreich), CN (China), TR (Türkei), DE (Deutschland)

Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen