

Menüplan

13. Januar – 19. Januar 2025

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 13. Januar	Rüeblicrème Poulet Cordonbleu* mit Kartoffelkroketten und Kohlrabi- Gratin Nussgebäck	Rüeblicrème Gefüllte Tomaten mit Basilikumsauce und Spiralen Nussgebäck	Entlebucher-Eierrösti mit Kopfsalat
Dienstag, 14. Januar	Pilzcrème Schweinsgeschnetzeltes* Casimir dazu Reis mit gerösteten Pinienkernen und Erbsen-Mornay Vanillecornet	Pilzcrème Gemüse-Lasagne Vanillecornet	Chäshörnli mit Randensalat dazu Brot
Mittwoch, 15. Januar	Blumenkohlsuppe Kalbsragout dazu Polenta und Zucchetti mit Sauerrahm Frische Ananas	Blumenkohlsuppe Ananas im Kokosmantel dazu Currysauce und Ebly mit Gemügestreifen Frische Ananas	Kartoffelreibküchlein mit Blattsalat
Donnerstag, 16. Januar	Klare Gemüsesuppe Schweinsadrio* an Zwiebelsauce mit Rösti und Gemüseallerlei Himbeeren mit Rahm	Klare Gemüsesuppe Pilz-Pastetli mit Gemüse garnitur Himbeeren mit Rahm	Früchte Topfenknödel mit Vanillesauce
Freitag, 17. Januar	Lauchcrème Im Ei gebratenes Fischfilet mit Tartarsauce dazu Weissweinsotto und Blattspinat Früchtequarkcrème	Lauchcrème Sellerie-Piccata mit Gemüserahmsauce und Penne Früchtequarkcrème	Schinkengipfeli* dazu Grosis-Salatmischung
Samstag, 18. Januar	Geflügelcrème Hörnli-Hackfleisch-Eintopf mit Champignon-Curry und Sauerrahm Apfelmus mit Vanillerahm	Bouillon mit Backerbsen Gemüseragout auf Toastbrot mit Ofentomaten Apfelmus mit Vanillerahm	Birchermüesli mit Brot
Sonntag, 19. Januar	Bouillon mit Fideli Rindsschulterbraten an Rotweinsauce mit Butternudeln, Rübkohl und Rüebli Früchtequarkschnitte	Bouillon mit Fideli Früchtespiessli mit süss-sauer- Sauce dazu Basmatireis Früchtequarkschnitte	Café Complet mit gemischter Fleisch*- und Käseplatte

*Enthält Schweinefleisch

** kann Spuren von Antibiotika enthalten

Wenn nicht anders vermerkt, verarbeiten wir Fleisch aus inländischer Produktion
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

MSC (Marine Stewardship Council) Umweltsiegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei
Das Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Bitte am gleichen Tag bis spätestens um 10.00 Uhr anmelden!

Mittagessen Fr. 21.-- Sonn- und Feiertage Fr. 24.--

Abendessen Fr. 10.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)