

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>	Selleriecremesuppe	Gemüsecremesuppe	Lauchcremesuppe	Spinatcremesuppe	Peperonicremesuppe	Broccolicremesuppe	Hafercremesuppe
Tagessalat	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
Menu	Gebratene Pouletbrust Sauce "Toskanische Art" Bramata-Polenta Mischgemüse	Waadtländer Saucisson Senf Salzkartoffeln Lauchgemüse	Gekochte Eier an Senfsauce Kartoffelstampf Gedünsteter Blattspinat	Schweinsgeschnetzeltes Whiskysauce Schupfnudeln Ofengemüse mit Rosmarin	Lachsfilet (1) Kräuterkruste Buttersauce Reis Broccoli mit Mandeln	Rindshacksteak "Walliser Art" Bratensauce Bratkartoffeln Grüne Bohnen	Kalbsbraten Champignonsauce Kartoffelkrapfen Pfälzerrüebli mit Kräutern
Menu (vegetarisch)	Panierter Fetakäse "Toskanische Art" Bramata-Polenta Mischgemüse	Vegetarische Bratwurst Senf Salzkartoffeln Lauchgemüse	Gekochte Eier an Senfsauce Kartoffelstampf Gedünsteter Blattspinat	Sojageschnetzeltes Whiskysauce Schupfnudeln Ofengemüse mit Rosmarin	Gemüsespiess mit Champignons Buttersauce Reis Broccoli mit Mandeln	Quornhacktätschli vegetarischer Jus mit Tomatenwürfeln Bratkartoffeln Grüne Bohnen	Randenschnitzel mit Käse gratiniert Knoblauch Dip Kartoffelkrapfen Pfälzerrüebli mit Kräutern
Winterkarte	Von Montag bis Freitag bietet unsere Winterkarte alternative Gerichte zum Mittagmenü. Diese können Sie jeweils am Vortag bis 13.00 Uhr bestellen.						
Tagesdessert	Dunkles Schokoladenmousse	Orangensalat	Belgische Waffel	Griessflan mit Beeren	Cheesecake	Moccacreme	Torte "Belle Hélène"
Abendessen	Gebratene Chipolata Kartoffelsalat	Äpler Hörnli Zwiebelschwitze Apfelmus	Käseplättli Brot und Butter Früchtegarnitur	Dampfnudeln Vanillesauce mit Amaretto	Linseneintopf mit Speck und Gemüse	Fruchtkuchen mit Äpfeln mit Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" Zopf und Butte
Abendessen (vegetarisch)	Vegetarische Hackbällchen Kartoffelsalat	Äpler Hörnli Zwiebelschwitze Apfelmus	Käseplättli Brot und Butter Früchtegarnitur	Dampfnudeln Vanillesauce mit Amaretto	Linseneintopf mit Gemüse	Fruchtkuchen mit Äpfeln mit Schlagrahm	Cafe Complet "Traditionell" Zopf und Butte

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. (1Lachsfilet, Zuchet, Norwegen)