

# Menüplan



16. Dezember – 22. Dezember 2024

## Montag

Senfcremesuppe

Poulet-  
geschnetzeltes  
Hausgemachtes  
Kartoffelpüree  
Rosenkohl

♥ Chopis  
Frühlingsrollen  
Seet-Chillisaucе  
Gemüsereis

Schoggicreme

## Dienstag

Minestrone

Kalbsbrustschnitte  
Polenta  
Krautstiele  
à la creme

Kartoffeltätschli  
mit Pilzragout  
Kohlrabi

Caramelköppli  
im Glas

## Mittwoch

**Weihnachtessen  
im Restaurant  
mit festlichem  
Menü**

**Lassen Sie sich  
überraschen**

Auf der Abteilung  
servieren wir für  
die Miterinnen und  
Mieter ein  
Mittagsmenü  
(Nach Anmeldung)

## Donnerstag

Maiscremesuppe

Schweinhals-  
braten  
Rosmarinjus  
♥ Risotto  
Spinat

Tommlì mit Honig  
und Thymian  
Ofengemüse mit  
Kartoffeln

Getränkter  
Zitronencake

## Freitag

Erbsensuppe

♥ Saibling  
auf  
Rahmsauerkraut  
Salzkartoffeln

Lauchstrudel  
auf  
Gemsüserahm-  
sauce  
Kräutertomate

Joghurtcreme

## Samstag

Pfälzersuppe mit  
Orangerahm

Spaghetti  
Carbonnara  
dazu Reibkäse

Spaghetti  
an Kürbispesto  
mit Kürbiswürfeln  
dazu Reibkäse

Ananaskuchen

## Sonntag

Weissweinsuppe

Rindsragout  
Grossmutter Art  
♥ Spätzli  
Rotkraut.

Spätzli-Rüebli-  
Pfanne  
mit Frischkäse

Himbeer-Quark-  
schnitte

### Wochenhit:

Blut und Leberwurst | Bouillonkartoffeln | Gemüse

### Wochengemüse | Wochenfrucht:

Pfälzerrüebli | Orangensalat

Tagesmenü inkl. Suppe oder Tagessalat und Dessert: CHF 26.- / Kleine Portion CHF 23.50 / Vegi CHF 23.-/Wochenhit mit Vorspeise CHF 25.-  
Sonntag: CHF 29.50 / 26.50 / 27.-/29.50 inkl. MWST

Gebäck und Brot Herkunft Schweiz . Sofern nicht anders deklariert, verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz. Herkunft Fisch: unsere Mitarbeitenden geben gerne Auskunft. Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.