

Datum	Vollkostmenü	Mediterranes Menü	Vegetarisches Menü
Montag 16.12.2024	"Thai Panang Curry" mit Poulet und Erdnüssen serviert im Reising	Gemüsecrèmesuppe oder Blattsalat mit Hausdressing Gnocchi alla Rustica (Zwiebeln, Speck und Kräuter mit Käse überbacken) Stracciatellamousse	Hausgemachte Falafel Knoblidip Kartoffel-Soufflé
Dienstag 17.12.2024	Schweinschnitzel paniert Pommes frites Erbsen und Rüeblì	Rindsbouillon mit Pasta Rosini oder Weisskabissalat Lammragout mit Gemüse und Couscous Apfelschnitze	Vegi-Burger auf Soja-Basis mit BBQ-Knoblisauce, Rucola, und Röstzwiebeln dazu Pommes frites
Mittwoch 18.12.2024	Szegediner Gulasch mit Schnittlauchkartoffeln	Tomatencrèmesuppe oder Kopfsalat mit Hausdressing Penne "alla Toscana" Tomaten, Knoblauch, Basilikum Blutorangen-Tiramisù	Gemüse-Pilzragout im Röstipastetli
Donnerstag 19.12.2024	Fleischkäse auf Rotweinjus Spiralnudeln Romanesco nach polnische Art	Gemüsebouillon mit Flädli oder Selleriesalat mit Ananas Gebratene Crevetten auf Weissweinsrisotto Schwarzwälderschnitte	Gemüsecapuns
Freitag 20.12.2024	Pochierte Buntbarschfilet (ID) Weissweinsauce Petersilienkartoffeln Blattspinat	Blumenkohlsuppe oder Blattsalat mit Hausdressing Gefüllte Peperoni mit Hackfleisch und Reis dazu Bratenjus Marronimousse	Petersilienkartoffeln Rahmspinat Spiegelei
Samstag 21.12.2024	Schweinhalsbraten mit Thymianjus Polenta und Grillgemüse	Hühnerbouillon mit Buchstaben oder Gurkensalat mit Dill Calamares im Backteig (FA087) Safranreis Mediterranem Gemüse Schokoladencreme	Arancini auf würziger Tomatensauce
Sonntag 22.12.2024	Hirschpfeffer (NZ) Spätzli Rotkraut und Marroni	Kürbiscrèmesuppe oder Blattsalat an Hausdressing Cipollataspiessli mit Bratensauce Röstikroketten Mischgemüse Warme Beeren mit einer Kugel Glace	"Herbstpfanne" Spätzli, Rotkraut, Marroni und Scharfe Maxx-Käse

Gerichte auf der Speisekarte können allergene Stoffe enthalten oder damit in Berührung kommen.

Weitere Informationen erhalten Sie von unserem Personal