

25. November 2024 bis 01. Dezember 2024

KW 48	Mittagessen	Vegi-Menü	Abendessen
Montag 25. November	Blumenkohlsuppe mit Thymian Pouletgeschnetzeltes mit Tomatensauce und Pesto Kräuterreis und Ofenzucchetti	Blumenkohlsuppe mit Thymian Pilzragout mit Tomatensauce und Pesto Kräuterreis und Ofenzucchetti	Tagessuppe Thonsalat (VN) garniert Brot 😊
Dienstag 26. November	Zuppa Mille Fanti Hacktätschli mit Champignons Butterspätzli Rosenkohl Meringue mit Rahm	Zuppa Mille Fanti Spätzlipfanne mit Sojageschnetzelm Champignons und Parmesan Meringue mit Rahm	Tagessuppe Milchreisauflauf mit Früchtekompott
Mittwoch 27. November	Geröstete Griess-Suppe Rindsgulasch 😊 Schupfnudeln Rüebli-Duo	Geröstete Griess-Suppe Schupfnudeln mit Rüebli, Birnenwürfeli, Marroni und Rahmsauce	Tagessuppe Schinkenrollen mit Selleriesalat
Donnerstag 28. November	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch Gemüseravioli mit Käsesauce und weissem Riesling und Baumnüssen	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch Gemüseravioli an Käsesauce mit weissem Riesling und Baumnüssen	Tagessuppe Cervelat-Salat 😊 Ruchbrot
Freitag 29. November	Wurzelgemüsesuppe Gebratenes Zanderfilet (RU) mit Kapern und Zitronenwürfeli Kartoffeln und Blattspinat	Wurzelgemüsesuppe Französische Kräuter-Omelette mit Gemüse Blattspinat	Tagessuppe Beeren-Quark-Wähe mit Rahm
Samstag 30. November	Rieslingsuppe mit Gemüsewürfeli Schwedenbraten mit Portweinjus Kartoffelstock Gebratener Kürbis Meringue glace	Rieslingsuppe mit Gemüsewürfeli "Lawineschlüch" 😊 Dicke Spaghetti mit Tomaten und Reibkäse Meringue glace	Tagessuppe Vegetarische Cannelloni im Ofen gebacken
Sonntag 01. Dezember "WOW"	Gemüsebouillon mit Schnittlauch Gebratenes Hirschschnitzel (NZ) an Orangensauce mit Portwein 😊 Kartoffelgratin und Herbstgemüse Ledions Bayerische Marronicrème mit glasierten Marroni, Preiselbeersauce und Honigwaben	Gemüsebouillon mit Schnittlauch Quornschnitzel im Kräutermantel an Orangensauce mit Portwein 😊 Kartoffelgratin und Herbstgemüse Bayerische Marronicrème mit glasierten Marroni, Preiselbeersauce und Honigwaben	Tagessuppe Café Complet 😊

Wochenhit: Kutteln an Tomatensauce mit Salzkartoffeln und Reibkäse

Gits au zum Znacht:

Gefülltes Weggli/Sandwich, Fleischteller/Käseteller, Birchermüesli, Spiegelei/Rührei, Waldfest

Wir wünschen Ihnen "en Guete"!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Unsere Brot- und Backwaren, Fleisch- und Fischprodukte, stammen, wenn nicht anders deklariert, ausschliesslich aus Schweizer Produktion. Stärkebeilagen können auf Wunsch getauscht werden.

Dieses Gericht wird von einem Bewohnenden speziell gewünscht.

