

Wochenweniiplan 23.12.2024 - 29.12.2024

	Tages Menu	Vegi Menu	Tagesdessert	Abendessen
Montag	Zucchettisalat	Zucchettisalat	<u> </u>	Abendsuppe
	Kartoffelcremesuppe	Kartoffelcremesuppe		***
	***	***	A. J	Hörnli mit Ei
	Schweinsgeschnetzeltes	Kürbis	Advents-	und Apfelschnitze
	mit	im Backteig	Fruchtsalat	
	Estragon	Estragonsauce		
	Risotto	Risotto		
	Kürbisgemüse			
Dienstag Heiligenabend	Blattsalat	Blattsalat		Abendsuppe
	Klare Zwiebelsuppe	Klare Zwiebelsuppe		***
	***	***		Weihnachts
	Poulethackbällchen	Randenflan		Pastetli mit
	Marsalasauce	Marsalasauce	Gebrannte Creme	Brätkügeli- und
	Griessschnitte	Griessschnitte		Champignonrahmsauce
	Marktgemüse	Marktgemüse		
				Karamelköpfli mit
	lauch Dilacalat	Lavah Dilasalat		Rahm
Mittwoch Weihnachten	Lauch-Pilzsalat	Lauch-Pilzsalat		Abendsuppe ***
	Grünkernsuppe ***	Grünkernsuppe ***	Lebkuchen-Stern-	Kalter
	Geschmorter Rindsbraten	Kichererbsentaler	Terrine mit	Weihnachts-Teller
	Rotwein-Zwiebeljus	Rotwein-Zwiebeljus	Dattelkompott	Brötli
	Back-Kartoffeln	Back-Kartoffeln	Dattetkompott	***
	Weihnachtsgemüse	Weihnachtsgemüse		Prosecco-Mousse
Donnerstag Stephanstag	Grüner Blattsalat	Grüner Blattsalat		Abendsuppe
	Gemüsebouillon mit Flädli	Gemüsebouillon mit Flädli		***
	***	***	Aufgeschnittene	Gefüllte
ם ופר	Schweinsrahmschnitzel	Soja-Rahmgeschnetzeltes	Früchte	Pfannkuchen
I de	Nudeln	Nudeln		mit Schinken
Ste	Pfirsich mit Preiselbeeren	Pfirsich mit Preiselbeeren		
	Borlotti-Bohnensalat	Borlotti-Bohnensalat		Abendsuppe
Freitag	Gemüsebouillon mit	Gemüsebouillon mit		***
	Buchstaben	Buchstaben		Apfeljalousienen
	***	***	Hausgemachte	Vanillesauce
	Alaska-Seelachs-	Gemüsesticks im	Eclair mit	
	Fischstäbchen*	Paniermehlmantel	Schokoladenmousse	
	Zitronenmayonnaise	Zitronenmayonnaise		
	Salzkartoffeln Stangensellerie	Salzkartoffeln Stangensellerie		
00	Zuckerhutsalat	Zuckerhutsalat		Abendsuppe
Samstag	Gemüsesuppe	Gemüsesuppe	Mandarinen-	***
	***	***	Kompott	Bunter
an	Spaghetti Bolognese	Spaghetti Napoli		Lyonersalat
S	Reibkäse	Reibkäse		,
Sonntag	Hüttenkäseterrine	Hüttenkäseterrine		Abendsuppe
	mit Salatbouquet	mit Salatbouquet		***
	Weissweincremesuppe	Weissweincremesuppe		Beeren-Joghurtmüesli
ınt	***	***	Coupé Maison	
ou	Schweinshalsbraten	Überbackener Fenchel		
Sc	mit Honig-Bierjus	Kartoffelgratin		
	Kartoffelgratin	Blumenkohl		
Wacha	Rosenkohl	an mit Anfalmuss		

Wochenhit: Älpler-Makronen mit Apfelmuss Süsser Wochenhit: Johanisbeerewähe mit Rahm

Abendalternative: «Wald Fest» Cervelats mit Brot und Senf oder Kirschen-Streuselschnitte mit Rahm

Allergene: Unser Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft über Allergene Zutaten. Wir verwenden Fleisch oder Fisch wie auch Brot aus der Schweiz. Ausnahmen werden deklariert.



^{*} Wildfang, Nordwestpazifik