

MENÜPLAN WOCHE 2 / 06. bis 12. Januar 2025

Montag, 6. Januar 2025

- Apfel-Ingwersuppe
- Fleisch Kalbfleischbällchen mit Tomatensauce  
Kartoffelstock und Dörrbohnen
- Vegi Frühlingsrollen "sweet'n sour auf asiatischem Salat
- Dessert Orangen-Panna Cotta
- AV 1 Griesbrei mit Zwetschgenkompott
- AV 2 Tomatenstrudel mit Kabissalat
- Spezial Püriert

Dienstag, 7. Januar 2025

- Kabissalat mit Rosinen
- Fleisch Gebratene Rindfleischstreifen an Preiselbeeren Sauce  
Pilaw-Reis und Ratatouille
- Vegi Rösti mit zwei Spiegeleier und gebratenem Gemüse
- Dessert Apfel-Streuselkuchen mit Rahm
- AV 1 Pastetli mit Brät-Chügeli Füllung und Trockenreis
- AV 2 Poulet Currysalat mit Ananas
- Spezial Püriert

Mittwoch, 8. Januar 2025

- Champignons Cremesuppe
- Fleisch Gehacktes mit Hörnli  
Reibkäse und Apfelmus
- Vegi Vegetarische Lasagne mit Kohlrabi, Kürbis und Randen
- Dessert Rüebltorte
- AV 1 Wurst-Käsesalat mit Essiggemüse und Ei
- AV 2 Palatschini mit Spinat auf Gemüsebolonaise
- Spezial Püriert

Donnerstag, 9. Januar 2025

- Randen Salat mit Meaux Senf
- Fleisch Poulet Brust an kalter Kräuter Salsa mit  
Kartoffelwürfel, Oliven Tomaten und Zucchetti
- Vegi Schupfnudeln mit Gemüsen, Pilzen und Käsesauce
- Dessert Tiramisu
- AV 1 Bündner Gerstensuppe mit Wienerli
- AV 2 Penne Carbonara
- Spezial Püriert

## Freitag, 10. Januar 2025

	Linsensuppe
Fisch	Gebackenes Wolfsbarschfilet (TR) auf Rahm-Sauerkraut und Salzkartoffeln
Wähe	Zwetschgen- und Lauch-Käse Wähe
Dessert	Quarkknödel mit Vanillesauce
AV 1	Birchermüesli mit Rahm
AV 2	gebratener Fleischkäse mit Bratkartoffeln und Spiegelei
Spezial	Püriert

## Samstag, 11. Januar 2025

	Maissalat mit Banane und Granatapfel
Fleisch	Asiatisches Geflügelcurry mit Sojasprossen und Jasmin Reis
Vegi	Cannelloni (Frischkäse/Spinatfüllung) auf Tomatensauce
Dessert	Schwedenschnitte mit frischen Früchten
AV 1	Schinken-Käsetoast
AV 2	Hörnlisalat mit Schinken, Peperoni, Tomaten und Käse
Spezial	Püriert

## Sonntag, 12. Januar 2025

	Italienische Gemüsesuppe
Fleisch	Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter Dauphine Kartoffeln und Saisongemüse
Vegi	Tomatenrisotto mit Cherry Tomaten und Reibkäse
Dessert	Gebrannte Creme mit karamellisierten Baumüssen
AV 1	Chääschüechli mit Blattsalaten
AV 2	Brotsalat mit Lyoner
Spezial	Püriert

## Wir heissen Sie herzlich Willkommen und wünschen Ihnen "en Guete"

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. In Ausnahmefällen wird das Herkunftsland deklariert.  
Das Fanggebiet unserer Fischspeisen ist in unserer Menükarte mit der FAO-Nummer gekennzeichnet.  
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über weitere Details.  
Bitte wenden Sie sich für Fragen betreffend Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können ebenfalls an unsere Mitarbeitenden.