

MENÜPLAN WOCHE 51 / 16. bis 22. Dezember 2024

Montag, 16. Dezember 2024

- Geflügelcreme
- Fleisch Schweinspiccata mit Schinken, Champignon
Weisswein Risotto und Broccoli
- Vegi Tortelloni "alla Panna" an Rahmsauce mit Gemüse
- Dessert Linzer Torte
- AV 1 Ziger-Spätzli mit Gemüse und Reibkäse überbacken
- AV 2 Kalbsadrio mit Hörnli und Karotten
- Spezial Püriert

Dienstag, 17. Dezember 2024

- Nüsslisalat mit ei
- Fleisch Kalbsschulterbraten an Rosmarin-Honigsauce
mit Kartoffelgratin und Kürbisgemüse
- Vegi "Sciatt" Käse im Buchweizenteig frittiert auf Gemüse
- Dessert Himbeerroulade mit Rahm
- AV 1 Äplermagronen mit Apfelmus
- AV 2 Lyonersalat mit Essiggurken und Zwiebeln
- Spezial Püriert

Mittwoch, 18. Dezember 2024

- Griesssuppe Leopold
- Fleisch Geschnetzelte Kalbsleber mit Apfel und Zwiebelringe
Rösti und Rosenkohl
- Vegi Safran Risotto Milanese mit Lauch und Grana Padano
- Dessert Vanillecreme mit Pfirsich
- AV 1 Birchermüesli mit Rahm
- AV 2 Spaghetti Bolognese mit Reibkäse
- Spezial Püriert

Donnerstag, 19. Dezember 2024

- Rindsbouillon mit Flädli
- Fleisch Schweinsgeschnetzeltes an Pfeffersauce mit
Butternudeln und Bohnen
- Vegi Focaccia Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Oliven
- Dessert Schwarzwälder Torte

- AV 1 Fleisch Tortelloni "tri colore" mit Tomatensauce und Reibkäse
- AV 2 Schinken Canapes mit Sellerie Salat
- Spezial Püriert

Freitag, 20. Dezember 2024

	Randensalat
Fisch	Gebratene Lachstranche mit Ananas Sellerie-Salsa auf Karotten-Couscous mit Federkohl
Wähe	Aprikosen- und Käse-Kartoffel-Thymianwähe
Dessert	Gebrannte Creme mit Karamellisierten Baumnüssen
AV 1	Militär Käseschnitte
AV 2	Schinkengipfeli mit Gurkensalat
Spezial	Püriert

Samstag, 21. Dezember 2024

	Rosenkohlsuppe
Fleisch	Poulet Brüstchen an BBQ Sauce mit Country Cuts und Peperonata
Vegi	Spanische Tortillas mit Kartoffeln und Tomaten Coulis
Dessert	Grand Marnier Creme mit Gebäck
AV 1	Bouillon Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln und Gemüse
AV 2	Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Kapern und Oliven
Spezial	Püriert

Sonntag, 22. Dezember 2024

	Rindstatar mit Brioche
Fleisch	Geschmorte Rindskopfbacken auf Selleriepüree mit Tomatenspätzli und Romanesco
Vegi	Gemüse-Fritto Misto (im Bierteig frittiert) mit Sauce Tartar
Dessert	Cheese Cake Schnitte mit Mango-Ananassalat
AV 1	Hörnlistat mit Schinken und Peperoni
AV 2	Chipolata Spies mit Teigwaren-Gemüsegratin
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.