

MENÜPLAN WOCHE 3 / 13. bis 19. Januar 2025

Montag, 13. Januar 2025

Kürbissuppe mit Kernen

Fleisch Kalbfleisch Adrio an leichter Senfsauce
Käse-Bramata und Bohnen

Vegi Tortilla Roulade mit Kichererbsen-Püree, Randen und
Gemüsestreifen

Dessert Apfelstrudel mit Vanillesauce

AV 1 Rührei mit Blattspinat und Dampfkartoffeln

AV 2 Rindshackbraten mit Teigwaren und Gemüse

Spezial Püriert

Dienstag, 14. Januar 2025

Lattich Salat mit Trauben

Fleisch Schweins Cordon Bleu mit Lyoner Kartoffeln und
Kräutertomate

Vegi Laugenknödel mit Pilzragout und Rotkraut

Dessert Nussgipfel

AV 1 Pilz Risotto mit Reibkäse

AV 2 Birchermüesli mit Rahm

Spezial Püriert

Mittwoch, 15. Januar 2025

Gemüsebouillon mit Fideli

Fleisch Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit
Tagliatelle und Rábengemüse

Vegi Käse Ravioli auf Weissweinsauce mit Trauben und
Baumnüssen

Dessert Caramelköpflí mit Rahm

AV 1 Griechischer Salat (Bohnen, Kartoffeln, Feta, Oliven, rote Zwiebeln)

AV 2 Schweins Saltimbocca mit Kräuter- Gemüse-Risotto

Spezial Püriert

Donnerstag, 16. Januar 2025

Nüsslisalat mit Kernen

Fleisch Rindfleischvogel "Burgunder art"
mit Teigwaren und Karotten

Vegi Tomatenstrudel auf Wurzelgemüse-Ragout an Currysauce

Dessert Cheese Cake mit Kirschenragout

AV 1 Frühlingsrollen auf Papaya Salat mit Erdnüssen und Koriander

AV 2 Kalbshacksteak mit Lyoner Kartoffeln und Bohnen

Spezial Püriert

Freitag, 17. Januar 2025

Geflügelbouillon mit Backerbsen

Fisch Schlemmerfilet mit Salzkartoffeln und Blattspinat

Wähe Apfel- und Spinat-Fetawähe

Dessert Frischer Fruchtsalat

AV 1 Käseküchlein mit Blattsalat und Karottenstreifen

AV 2 Kürbis-Rohschinken-Gnocchi mit Taleggio-Sauce

Spezial Püriert

Samstag, 18. Januar 2025

Eisbergsalat mit Feigen

Fleisch Lamm Entrecôte (NZL/IR) mit Walnusskruste
und Zucchetti

Vegi Sellerie-Piccata auf Spinatnudeln mit Kräutersauce

Dessert Kleines Vermicelles mit Meringue und Rahm

AV 1 Ghackets mit Hörnli und Reibkäse

AV 2 Spinat-Ricotta-Tortelloni mit Rahmsauce

Spezial Püriert

Sonntag, 19. Januar 2025

Rindsbouillon mit Eierstich

Fleisch Kalbsschulterbraten an Steinpilzsauce
breiten Nudeln und Karottengemüse

Vegi Gebackene Kartoffel mit Frühlingslauch, Feta, Kräuter
und Käse gefüllt serviert mit Sauerrahm

Dessert Reis Kaiserinart mit Himbeersauce

AV 1 Aufschnitt Teller mit Käse und Schalenkartoffeln

AV 2 Szegediner Gulasch mit Spätzli

Spezial Püriert

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

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. In Ausnahmefällen wird das Herkunftsland c

Das Fanggebiet unserer Fischspeisen ist in unserer Menükarte mit der FAO-Nummer gekenn

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über weitere Details.

Bitte wenden Sie sich für Fragen betreffend Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslöse
ebenfalls an unsere Mitarbeitenden.