



Menüplan vom 15.12.25 bis 21.12.25

Aktueller Wochenhit: Mo. bis Fr. (Immer Mittags)

Schinkengipfeli mit Salatteller

Vegetarier

Montag

Zmittag	Znacht
Rüebli Salat Selleriecremesuppe Gemüseragout mit Rosmarinsauce Müscheli-Teigwaren und Ofenkürbis Himbeerquarkcreme	Suppe Gebratene Maisschnitte mit Gemüsestreifen Kräuterquark

Dienstag

Zmittag	Znacht
Rettichsalat Klare Zwiebelsuppe Paniertes Tofuschnitzel mit Zitrone Pommes frites und gratinierter Blumenkohl Geburtsstagsdessert Herr Binggeli Paul, 82 Jahre	Suppe Apfelrösti Vanillesauce

Mittwoch

Zmittag	Znacht
Nüsslersalat mit Croutons Tomatencremesuppe Gekochte Eier mit Kapernsauce Kartoffelstock und Wurzelgemüse Brönnti Creme	Suppe Café complet geräuchertes Forellenfilet

Donnerstag

Zmittag	Znacht
Sellerie Salat rote Linsensuppe Schupfnudel-Gemüsegratin Rosenkohl Caramelköppli	Suppe Käsetoast Gekochter Gemüsesalat

Freitag

Zmittag	Znacht
Rotkabis-Apfel-Salat Griesssuppe Safranrisotto mit Gemüsewürfeli Reibkäse Zitronencake	Suppe Rösti mit Raclettekäse überbacken Randensalat

Samstag

Zmittag	Znacht
Blattsalat mit gerösteten Kernen Pastinakencremesuppe Rührei Bratkartoffeln und Kohlrabi Marinierter Orangensalat	Suppe Haferbrei mit Zimt-Zucker Apfelschnitzli

Sonntag

Zmittag	Znacht
Gurkensalat Bouillon mit Flädli Morchelragout mit Rahmsauce Krawättli-Teigwaren und Marktgemüse Geburtsstagsdessert Frau Räber Therese, 65 Jahre	Suppe Schärmtanne Sonntagsnacht Hobelkäse Für Allergienstoffe in den Speisen, Fragen sie die MA Service

schärmtanne/verpflegung/08.12.25/ib Herkunft Fisch: IT

Wir verwenden Schweizer-Fleisch, Ausnahmen werden deklariert