



Menüplan vom 29.12.25 bis 04.01.26

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

Rindszunge an Kapernsauce, Kartoffelstock und Gemüse

Montag

Zmittag	Znacht
Curry-Kokossuppe Selleriesalat Geschmortes Schweinsragout Kürbisstampf und Erbsli Pralinemousse	Suppe Rührei auf Toast Gekochter Gemüsesalat

Dienstag

Zmittag	Znacht
Gurkensalat Griesssuppe Brätschnitzel mit Zitrone Kroketten und gratinierter Fenchel Meranercake	Suppe Aprikosenkuchen mit Rahm

Silvester

Zmittag	Znacht
Rüebliisalat Gemüsecremesuppe Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Spätzli und Wurzelgemüse Fruchtsalat mit Rahm	Suppe Kalter Silvester-Teller mit Züpfen Zitronensorbet Prosecco & Rimuss zum Anstossen

Neujahr

Zmittag	Znacht
Nüsslersalat mit Croutons und Ei Steinpilzcremesuppe Rosa gebratenes Kalbsnierenstück mit Rosmarinsauce Nudeln und Speck-Bohnenbündeli Schwarzwäldertorte	Suppe Belegte Brötli mit Lachs und Rohschinken

Berchtoldstag

Zmittag	Znacht
Maissalat Rindsbouillon mit Fideli Lammragout mit Safran Pilawreis und Marktgemüse Panna cotta mit Aprikosensauce	Suppe Birchermüesli garniert Ruchbrot und Butter

Samstag

Zmittag	Znacht
Siedfleischsalat Brotsuppe Gemüselasagne mit Kürbis Tomatensauce Geburtsstagsdessert Frau Rohrbach Verena, 88 Jahre	Suppe Griessbrei mit Zimt-Zucker Zwetschgenkompott

Sonntag

Zmittag	Znacht
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen Weissweincremesuppe Pouletsaltimbocca mit Jus Kräuterrisotto und Blumenkohl Eiskaffee	Suppe Schärmtanne Sonntagsnacht Hüttenkäse Für Allergienstoffe in den Speisen, Fragen sie die MA Service

schärmtanne/verpflegung/22.12.25/ib Herkunft Fisch:DK

Wir verwenden Schweizer-Fleisch, Ausnahmen werden deklariert