

MENÜPLAN

15. Dezember - 21. Dezember 2025



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 15. Dezember	Brotsuppe mit Kümmel Geräuchter Speck mit Gnagi Meerrettichsauce Salzkartoffeln Sauerkraut	Pulled-Geschnetzeltes (Erbsenbasis) mit Hörnli Barbecuesauce und Ofentomate	Ravioli an Tomatensauce mit Parmesan
Dienstag 16. Dezember	Bouillon mit Flädli Emmentaler Brätschnitzel Steinpilzrisotto Krautstiele Zimtglacé mit Rahm	Indischer Linseneintopf	Apfelstrudel mit Vanillesauce
Mittwoch 17. Dezember	Gemüsesuppe Bami Goreng (Nudelgericht mit Poulet und Asia-Mix-Gemüse)	Hörnligratin mit Gemüsewürfel	Toast "Hawaii" (mit Ananas, Schinken und Raclettekäse)
Donnerstag 18. Dezember	Rindssuppe mit Riebeli Cordon bleu Pomme Duchesse Erbsli mit Rüebli Cheesecake	Käse-Lauchkuchen mit Saisonsalat	Penne-Teigwaren an Peperonatasause und Parmesan
Freitag 19. Dezember	Champignonscrèmesuppe Spaghetti «Carbonara» mit Ei, Rahm und Speck	Gefüllte Wraps mit Reis und Gemüse dazu Sauerrahm	Weihnachtsmenü 
Samstag 20. Dezember	Bouillon mit Eierfäden Rindgeschnetzeltes an Kräutersauce Polenta Broccoli	Pastetli an Pilzrahmfüllung	Siedfleischsalat garniert und Ruchbrot
Sonntag 21. Dezember	Tomatencremesuppe Schweinsbraten an Rotweinsauce Kartoffelstock Saisongemüse Gianduja-Mousse		Wienerli im Teig mit Nüssli- und Lolosalat

Zum Mittagsmenü steht täglich ein Salatbuffet zur Verfügung.

Falls nichts Anderes deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.
Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene.