

Menuplan

16.12. -22.12.2024

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 16. Dezember	Gemüsepüreesuppe Salat Pouletschenkelsteak, Rosmarinjus Brätler-Kartoffeln, Peperonata Griessköpfl mit Kirschenkompott	Gemüsepüreesuppe Salat Tofusteak, Rosmarinjus Brätler-Kartoffeln, Peperonata Griessköpfl mit Kirschenkompott	"Fotzelschnitte" Zimt-Zucker Früchtekompott Kaffee und Milch
Dienstag 17. Dezember	Hühnerbouillon mit Einlage Salat Spinatspätzli mit Spiegelei bunten Gemüsestreifen, Bergkäse Bananenkuchen	Selleriebouillon mit Einlage Salat Spinatspätzli mit Spiegelei bunten Gemüsestreifen, Bergkäse Bananenkuchen	Süzl bunt garniert Kräuterbrot und Butter Kaffee und Milch
Mittwoch 18. Dezember	Kokoscremesuppe Salat Wildhackbraten Kartoffel-Kressestock, Rüebli Fruchtsalat	Kokoscremesuppe Salat Gemüseschnitzel Kartoffel-Kressestock, Rüebli Fruchtsalat	Cafe Complet Birchermüesli Brot und Butter Kaffee und Milch
Donnerstag BochseInacht" 19. Dezember	Fenchelcremesuppe Salat Panierte Cervelat, Tomatensauce Spiralen-Teigwaren, Romanesco Orangenquark	Fenchelcremesuppe Salat Panierte Aubergine, Tomatensauce Spiralen-Teigwaren, Romanesco Orangenquark	Wiifelder "Böllewegge" Zwiebeln, Speck und Gewürze Gemüsesalate Kaffee und Milch
Freitag Bewohnerweihnacht 20. Dezember	Kartoffelcremesuppe Salat Früchtecurry Basmatireis	Kartoffelcremesuppe Salat Früchtecurry Basmatireis	"Bewohner-Weihnacht" im Saal lassen Sie sich vom Küchenteam überraschen
Samstag 21. Dezember	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Gefülltes Omelette Rahm-Ghackets, Erbsli Tagesdessert	Gemüsebouillon mit Einlage Salat Gefülltes Omelette Quorn-Ghackets, Erbsli Tagesdessert	"Chäs und Gschwellti" Apfelchutney Kaffee und Milch
Sonntag 4. Advent 22. Dezember	Spinatcremesuppe Salat Kalbsbrustschnitte geschmort Safranrisotto, Kräutertomate Bratapfeltiramisu	Spinatcremesuppe Salat Safranrisotto, Kräutertomate Bratapfeltiramisu	"Götterspeise" Zwieback und Pfirsichkompott Vanillecreme Kaffee und Milch
Ausweich- Menü	<i>Tafelspitz aus dem Sud Meerrettichrahmsauce glasiertes Wurzelgemüse Salzkartoffeln</i>	In unseren Gerichten können alle 14 Hauptallergene enthalten sein. Für Auskünfte steht Ihnen gerne die Leitung Küche zu Verfügung. Beim Abendessen werden Fleischkomponenten von der Küche durch vegetarische Komponenten ersetzt.	Grundsätzlich verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz, Ausnahmen sind: Wildhackbraten: DE/EU/CH