

Menuplan

23.12. -29.12.2024

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 23. Dezember	Rindsbouillon mit Einlage Randensalat Fleischbällchen, Kapernsauce bunter Gemüseréis Schoggicreme	Selleriebouillon mit Einlage Randensalat Bulgurbällchen, Kapernsauce bunter Gemüseréis Schoggicreme	Rührei Schnittlauch Brot und Butter Kaffee und Milch
Heiligabend 24. Dezember	Geflügelcremesuppe mit Einlage Salat Kartoffelgnocchi "Piemont" Schinken, Käse und Tomatenragout Tagesdessert	Gemüsecremesuppe mit Einlage Salat Kartoffelgnocchi "Toscana" Tomatenragout, Rahm, Käse Tagesdessert	Fleisch und Käseplatten bunt garniert Tischbrötli und Butter Kaffee und Milch
1. Weihnachtstag 25. Dezember	Ingwer-Süsskartoffelcremesuppe Wintersalatvariation Rindshohrücken, Sauce Bearnaise Polentasterne, Speckbohnen Quark-Mohnchüechli&Zwetschgen	Ingwer-Süsskartoffelcremesuppe Wintersalatvariation Blumenkohlroulade, Sauce Bearnaise Polentasterne, grüne Bohnen Quark-Mohnchüechli&Zwetschgen	Gemüse Eintopf Fleischeinlage Brot und Butter Kaffee und Milch
2. Weihnachtstag 26. Dezember	Safran-Mandelcremesuppe Nüsslisalat mit Speck&Ei Schweinefilet im Apfel-Zwiebelrock Kartoffelgratin, Rotkraut Charlotte Royal	Safran-Mandelcremesuppe Nüsslisalat mit Ei Quorn im Apfel-Zwiebelrock Kartoffelgratin, Rotkraut Charlotte Royal	Dampfnudeln Aprikosenkompott Vanillesauce Kaffee und Milch
Freitag 27. Dezember	Gemüsesuppe Salat Weisses Ragout vom Dorschfilet Nüdeli, Pfälzerrüebli Nusskuchen	Gemüsesuppe Salat Weisses Pilzragout Nüdeli, Pfälzerrüebli Nusskuchen	Russischer Salat Schinkentranche, gefülltes Ei Kümmelbrot und Butter Kaffee und Milch
Samstag 28. Dezember	Buchstabensuppe Salat Gemüsetätschli, Rahmsauce Kräuter-Kartoffelstock Pfirsichquark	Buchstabensuppe Salat Gemüsetätschli, Rahmsauce Kräuter-Kartoffelstock Pfirsichquark	Geflügelsalat bunt garniert Brot und Butter Kaffee und Milch
Sonntag 29. Dezember	Pastinakencremesuppe Salat Schweinsgeschnetzeltes Spätzli, Lauch Bunte Glaceschnitte	Pastinakencremesuppe Salat Gemüse-Spätzlipfanne Bunte Glaceschnitte	Cafe Complet Birchermüesli Brot und Butter Kaffee und Milch
Ausweich- Menü	<i>Pouletragout "Casimir"</i> <i>Basmatireis</i> <i>gebratene Banane</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: Fisch: Wildfang; Island, FAO 27