

Menuplan

13.01.25 - 19.01.25

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Nachessen
Montag 13. Januar	Gemüsecremesuppe Salat Schweinsvossen in Senfsauce Butterreis, Erbsli Bananenquark	Gemüsecremesuppe Salat Tofuvoessen in Senfsauce Butterreis, Erbsli Bananenquark	"Birne im Schlafrock" Nussfüllung Vanillesauce Kaffee und Milch
Dienstag 14. Januar	Lauchbouillon mit Einlage Salat Gemüse-Lasagne Tomatensauce, Reibkäse Creme Diplomat	Lauchbouillon mit Einlage Salat Gemüse-Lasagne Tomatensauce, Reibkäse Creme Diplomat	Wienerli im Teig Rüebli-Orangensalat Kaffee und Milch
Mittwoch 15. Januar	Tomatencremesuppe Salat Gebackener Fleischkäse, Biersauce Bratkartoffeln, Wurzelgemüse Zitronencake	Tomatencremesuppe Salat Nusstätschli, Biersauce Bratkartoffeln, Wurzelgemüse Zitronencake	Wirzeintopf Kartoffeln, Fleischeinlage Brot und Butter Kaffee und Milch
Donnerstag 16. Januar	Selleriecremesuppe Salat Pouletstreifen im Schinkenhemd Spinat-Risotto, Kirschtomaten Beerenkompott	Selleriecremesuppe Salat Pochiertes Ei Spinat-Risotto, Kirschtomaten Beerenkompott	Gedeckter Apfelkuchen Vanillerahm Kaffee und Milch
Freitag 17. Januar	Kichererbsenpüreesuppe Salat Seelachs in der Sesam-Knusperkruste Bulgur-Gemüsepfanne Pistazienglace	Kichererbsenpüreesuppe Salat Quorn in der Sesam-Knusperkruste Bulgur-Gemüsepfanne Pistazienglace	Gefüllter Laugenknopf Frischkäse, Thunfischmousse Kaffee und Milch
Samstag 18. Januar	Hühnerbouillon mit Einlage Salat Gemüse-Capuns, überbacken Rahm, Alpkäse Moccaroulade	Selleriebouillon mit Einlage Salat Gemüse-Capuns, überbacken Rahm, Alpkäse Moccaroulade	Bunter Wurstsalat Essiggemüse Brot und Butter Kaffee und Milch
Sonntag 19. Januar	Rüeblicremesuppe Salat "Suure Mocke vom Rind" Kartoffelgratin, Apfelrotkraut Schoggi-Pfefferminzschnitte	Rüeblicremesuppe Salat Eiroulade Kartoffelgratin, Apfelrotkraut Schoggi-Pfefferminzschnitte	Heidelbeer-Rahmjoghurt Mandelstreusel Einback und Butter Kaffee und Milch
Ausweich- Menü	<i>Pouletgeschnetzeltes Pilzrahmsauce Bandnüdli Rüebli</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-Nordwestpazifik