

# Menüplan 22.12. - 28.12.2025

Wir freuen uns, dass wir Sie als Guest, bei uns in der Cafeteria verwöhnen dürfen.

Telefonische Anmeldung bis 10.00 Uhr

071 626 38 38

Wir wünschen Ihnen eine schöne Adventszeit

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Nachessen
Mo., 22.12.	<b>Berner Hauswurst, Senf</b> Bohnenpüree Suppe Salat bunte Spätzli-Gemüsepflanne Röstiwickeln Zitronenjoghurtcreme	<b>Quornstreifen, gebraten</b> Bohnenpüree Suppe Salat bunte Spätzli-Gemüsepflanne Röstiwickeln Zitronenjoghurtcreme	<b>Birnen-Apfelwähre</b> Zimtrahm Kaffee und Milch
Di., 23.12.	<b>Maisgriessschnitte, überbacken</b> Rindsbouillon mit Einlage Salat Schinken, Bergkäse "Blumenkohl a la creme" Fruchtsalat	<b>Maisgriessschnitte, überbacken</b> Gemüsebouillon mit Einlage Salat Bergkäse "Blumenkohl a la creme" Fruchtsalat	<b>Pizzadonut mit Frischkäse</b> Mischsalat Kaffee und Milch
Mi., 24.12.	<b>Pouletbrust nach Wiener Art</b> Kürbiscremesuppe "Caesar - Salat" Eisberg, Parmesan-Sardellendressing Pommes Frites, Rahmwirz Baumnusskuchen	<b>Gemüseburger nach Wiener Art</b> Kürbiscremesuppe "Caesar - Salat" Eisberg, Parmesan-Sardellendressing Pommes Frites, Rahmwirz Baumnusskuchen	<b>Fleisch und Käsevariation</b> bunt garniert Tischbrötchen und Butter Kaffee und Milch
Do., 25.12.	<b>Kalbsschulterbraten, Rahmsauce</b> Ingwer-Süßkartoffelsuppe Wintersalatvariation Kartoffelgratin, Karotten, Broccoli Weihnachtlich duftendes Hefeteiggebäck Vanillecreme, "Süß" Ananas	<b>Käserolle gefüllt mit Ratatouille</b> Ingwer-Süßkartoffelsuppe Wintersalatvariation Kartoffelgratin, Karotten, Broccoli Weihnachtlich duftendes Hefeteiggebäck Vanillecreme, "Süß" Ananas	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> Kartoffeln, Fleischeinlage Focaccia und Butter Kaffee und Milch
Fr., 26.12.	<b>Pochierte Lachsforelle, Safransauce</b> Kokos-Zitronengrassuppe Nüsslisalat, Speck, Ei Tomatenrisotto, Federkohlchips "Winterzauber" Beeren, Meringue, Rahm	<b>Knuspriger Tofu</b> Kokos-Zitronengrassuppe Nüsslisalat mit Ei Tomatenrisotto, Federkohlchips "Winterzauber" Beeren, Meringue, Rahm	<b>Fleischkäse mit Emmentaler</b> Teigwarensalat Brot und Butter Kaffee und Milch
Sa., 27.12.	<b>Tortelloni "Ricotta-Spinat"</b> Marroni-Orangensuppe Salat Tomaten-Kräutersauce Tagesdessert	<b>Tortelloni "Ricotta-Spinat"</b> Marroni-Orangensuppe Salat Tomaten-Kräutersauce Tagesdessert	<b>"Chäs und Gschwellti"</b> Senffrüchte Kaffee und Milch
So., 28.12.	<b>Fleischbällchen, Pfefferrahmsauce</b> Hühnerbouillon mit Einlage Salat Schupfnudeln, Mischgemüse Biberlitiramisu	<b>Bulgurbällchen, Pfefferrahmsauce</b> Gemüsebouillon mit Einlage Salat Schupfnudeln, Mischgemüse Biberlitiramisu	<b>Cafe Complet</b> Griechischer Rahmjoghurt Mandarinenkompott, Streusel Einback und Butter Kaffee und Milch
Alternative	<b>Ausweichmenü 1</b> Kalbsbratkügeli, Weissweinsauce Kartoffelstock Tagesgemüse	<b>Ausweichmenü 2</b> Bratwurst, Zwiebelsauce Röstitaler Tagesgemüse	<b>Alternative am Abend</b> Bircher Müesli "Chäs und Gschwellti" Aufschnitsteller Rührei nature mit Schnittlauch

In unseren Gerichten können alle 14 Hauptallergene enthalten sein.

Für Auskünfte steht Ihnen gerne der Leiter oder Stv. Leiter Gastronomie zur Verfügung.

Beim Abendessen werden Fleischkomponenten von der Küche durch vegetarische Komponenten ersetzt. Grundsätzlich verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz. Ausnahmen sind:

Lachsforelle: Aquakultur/FR. Brotwaren sind aus der Schweiz