

Menüplan Mahlzeitendienst vom 20. – 26. Januar 2025

	Montag, 20.01.	Dienstag, 21.01.	Mittwoch, 22.01.	Donnerstag, 23.01.	Freitag, 24.01.	Samstag, 25.01.	Sonntag, 26.01.
Mittagessen	Hafersuppe	Weisse Bohnensuppe	Rüebli- und Honigsuppe	Kartoffelsuppe mit Majoran	Hafersuppe	Linsensuppe	Reiscremesuppe
	Äplermagronen Hausgemachtes Apfelmus Blattsalat	Waadtländer Saucisson Salzkartoffeln Lauchgemüse Salat	Poulet-Curry Früchttegarnitur Jasminreis Mischgemüse Bunter Blattsalat	Rindsragout mit Balsamicohaube Pizokel Romanesco Chinakohlsalat mit Ei	Gebatene Schollenfilets (NL) Safransauce Pak Choi Kräuterkartoffeln Bunter Blattsalat	Königinnen Pastetli Erbsli und Rüebli Gemischter Salat	Glasierter Schwedenbraten Kartoffelstock Geschmortes Rotkraut Saisonsalat
	oder						
	Äplermagronen Hausgemachtes Apfelmus Blattsalat	Gebackener Camembert Salzkartoffeln Lauchgemüse Salat	Gemüsecurry Früchttegarnitur Jasminreis Bunter Blattsalat	Gemüseschnitzel Pizokel Romanesco Chinakohlsalat mit Ei	Käse-Omelette Kräuterkartoffeln Pak Choi Bunter Blattsalat	Pilz Pastetli Erbsli und Rüebli Gemischter Salat	Kichererbsen Kartoffelstock Geschmortes Rotkraut Saisonsalat
Überraschungsdessert	Schwarzwälderwürfel	Haslikuchen	Birne Helene	Cheesecake	Cremeschnitte	Moccacreme	
Abendessen	Kaffee komplett Fleisch und Käse Brot	Gulaschsuppe Käse, Brot	Griessbrei mit Zimt-Zucker Kirschenkompott	Zigeunersalat garniert Tischbrötli	Hamme Kartoffelsalat	Apfelrösti mit Vanillesauce	Thonsalat garniert Gschwellti
	oder						
Kaffee komplett Käse Brot	Klare Gemüsesuppe Käse, Brot	Griessbrei mit Zimt-Zucker Kirschenkompott	Käsesalat garniert Tischbrötli	Gefülltes Ei Kartoffelsalat	Apfelrösti mit Vanillesauce	Thonsalat garniert Gschwellti	
Weitere Auswahl (Vorbestellung)	Salatteller: Gemischter Salat mit Ei und Früchten garniert (mittags/abends) / Birchermüesli (mittags/abends) Kaffee komplett: Fleisch und Käse, Weggli (abends)						