

Menüplan Mahlzeitendienst vom 27. Januar – 2. Februar 2025

	Montag, 27.01.	Dienstag, 28.01.	Mittwoch, 29.01.	Donnerstag, 30.01.	Freitag, 31.01.	Samstag, 01.02.	Sonntag, 02.02.
Mittagessen	Gemüsecremesuppe	Blumenkohlcremesuppe	Gerstensuppe	Curryrahmsuppe	Tomatencremesuppe	Kürbissuppe	Geröstete Griessuppe
	Kalbfileiskugeln mit Cognacrahmsauce Polenta Rosenkohl Italienischer Blattsalat	Pouletschenkel Rösti-Kroketten Vichy Karotten Salat mit Sprossen	Brätschnitzel Lyoner-Kartoffeln Erbsli à la creme Saisonblattsalat	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Pilawreis Wirsinggemüse Salat	Fischstäbchen Tartarsauce Dillkartoffeln Rahmspinat Eisbergsalat	Hausgemachte Lasagne Gemischter Salat	Schweinsbraten Thymianjus Kartoffelgratin Butterbohnen Blattsalat
	oder						
	Mais-Pizza mit Käse überbacken Italienischer Blattsalat	Gemüseplätzli Rösti-Kroketten Vichy Karotten Salat mit Sprossen	Vegi Cordon bleu Lyoner-Kartoffeln Erbsli à la creme Saisonblattsalat	Pilzgeschnetzeltes Stroganoff Wirsinggemüse Pilawreis Salat	Greizer-Omelette Dillkartoffeln Rahmspinat Eisbergsalat	Hausgemachte Gemüselasagne Gemischter Salat	Blumenkohlmedaillon Thymianjus Kartoffelgratin Butterbohnen Blattsalat
	Überraschungsdessert	Bienenstich	Mandelköpfl	Pfirsichschnitte	Gebrannte Creme	Aprikosenträumli	Sacherschnitte
Abendessen	Kaffee komplett Fleisch und Käse Brot	Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce	Toast Hawaii	Käse- und Fleischsteller Tischbrötli, Butter	Schabziger-Hörnli Birnenkompott	Birchermüesli Brötli	Wurst- Käsesalat Gschwelti
	oder						
	Kaffee komplett Käse Brot	Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce	Toast Hawaii	Reichhaltiger Käseteller Tischbrötli, Butter	Schabziger-Hörnli Birnenkompott	Birchermüesli Brötli	Käsesalat garniert Gschwelti
Weitere Auswahl (Vorbestellung)	Salatteller: Gemischter Salat mit Ei und Früchten garniert (mittags/abends) / Birchermüesli (mittags/abends) Kaffee komplett: Fleisch und Käse, Weggli (abends)						

Nicht deklariertes Fleisch / Fleischerzeugnisse sowie Fisch sind aus der Schweiz.*Fleisch / Fisch aus ausländischer Herkunft kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiologischen Leistungsförderern erzielt worden sein. Über allergene Inhaltstoffe informiert sie auf Anfrage die Tagesleitung Küche.