

Menüplan Mahlzeitendienst vom 2. – 8. Dezember 2024

	Montag, 02.12.	Dienstag, 03.12.	Mittwoch, 04.12.	Donnerstag, 05.12.	Freitag, 06.12.	Samstag, 07.12.	Sonntag, 08.12.
Mittagessen	Weissweinsuppe	Linsensuppe	Kürbiscremesuppe	Hafersuppe	Kichererbsensuppe	Blumenkohlcremesuppe	Gelberbsensuppe
	Rindsgeschnetzeltes mit Paprikarahmsauce Spiralen Mischgemüse Salat	Paniertes Schnitzel Krokette Lauchgemüse Salat	Pouletfrikassée Pilaw-Reis Tomate provençales Salat	Hamburger Pfefferrahmsauce Duchessekartoffeln Zucchetti Salat	Fischstäbli Tartarsauce Salzkartoffeln Glasierte Rüebli Salat	Ghackets mit Hörnli Hausgemachtes Apfelmus Salat	Kalbsbraten mit Portweinjus Kartoffelstock Romanesco Salat
	oder						
	Camembert-Medaillon Spiralen Mischgemüse Salat	Gemüseschnitzel Krokette Lauchgemüse Salat	Quornfrikassée Pilaw-Reis Tomate provençales Salat	Vegi-Bällchen Pfefferrahmsauce Duchessekartoffeln Zucchetti Salat	Karottenschnitzel Salzkartoffeln Glasierte Rüebli Salat	Hörnli mit Gemüse-Bolognese und Reibkäse Hausgemachtes Apfelmus Salat	Selleriesteak Portweinjus Kartoffelstock Romanesco Salat
Überraschungs-Dessert	Beerenschnitte	Gebrannte Creme	Aprikosenträumli	Zitronenkuchen	Bananencreme	Vermicelles mit Meringues	
Abendessen	Kaffee komplett Fleisch und Käse Brot	Thonsalat garniert Gschwelli	Birchermüesli Bankettbrötchen Käse	Schinken-Spargelrollen Russischer Salat Roggenbrot	Tomatenspaghetti mit Reibkäse	Gulaschsuppe Ruchbrot Käse	Wurstweggen Aprikosenkompott
	oder						
	Kaffee komplett Käse Brot	Thonsalat garniert Gschwelli	Birchermüesli Bankettbrötchen Käse	Karotten-Spargelrollen Russischer Salat Roggenbrot	Tomatenspaghetti mit Reibkäse	Klare Gemüsesuppe Ruchbrot Käse	Gemüseweggen Aprikosenkompott
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 Inhaltsstoffe informiert sie auf Anfrage die Tagesleitung Küche.