

## Menüplan Mahlzeitendienst vom 16. – 22. Dezember 2024

	Montag, 16.12.	Dienstag, 17.12.	Mittwoch, 18.12.	Donnerstag, 19.12.	Freitag, 20.12.	Samstag, 21.12.	Sonntag, 22.12.
<b>Mittagessen</b>	Safransuppe	Kartoffelsuppe	Grünerbsensuppe	Suppe Bauernart	Blumenkohlsuppe	Geflügelcremesuppe	Maissuppe
	Rindfleischvogel Schupfnudeln Cherry Tomaten Bunter Blattsalat	Rippli und Speck Petersilienkartoffeln Sauerkraut Eisbergsalat	Emmentaler Kalbsvoressen Rösti-Galetten Romanesco Salat	Poulet-Curry Kokosbanane Parfumreis Buntes Gemüse Blattsalat	Gebratene Lachstranche (NO) Sauce Hollandaise Salzkartoffeln Lauchgemüse Salat	Älplermagronen Hausgemachtes Apfelmus Saisonblattsalat	Rindsschmorbraten Kartoffelstock Rotkraut, Marroni Salat
	oder						
	Schupfnudeln Gemüse-Pfanne Cherry Tomaten Bunter Blattsalat	Mozzarella Sticks Petersilienkartoffeln Sauerkraut Eisbergsalat	Überbackene Rösti-Galetten mit Tomaten und Käse Romanesco Salat	Gemüse-Curry mit Linsen Kokosbanane Parfumreis Buntes Gemüse Blattsalat	Kohlräbli-Schnitzel Sauce Hollandaise Salzkartoffeln Lauchgemüse Salat	Älplermagronen Hausgemachtes Apfelmus Saisonblattsalat	Karotten-Hirse Medaillon Kartoffelstock Rotkraut, Marroni Salat
	Überraschungs Dessert	Sacherschnitte	Mandarinen Quarkcrème	Cheesecake	Vanillecreme	Mandelkamm	Royale Schnitte
<b>Abendessen</b>	Kaffee komplett Fleisch und Käse Brot	Fotzelschnitte mit Zimtzucker Zwetschgenkompott	Bündner Gerstensuppe Ruchbrot	Belegte Brötli	Quiche Lorraine Bireschnitz	Zigeunersalat Gschwellti	Toast Hawaii
	oder						
Kaffee komplett Käse Brot	Fotzelschnitte mit Zimtzucker Zwetschgenkompott	Gerstensuppe Ruchbrot	Belegte Brötli	Käsekuchen Bireschnitz	Eiersalat Gschwellti	Toast mit Käse, Ananas, Kirschen	
<b>Weitere Auswahl (Vorbestellung)</b>	<b>Salatteller:</b> Gemischter Salat mit Ei und Früchten garniert (mittags/abends) / <b>Birchermüesli</b> (mittags/abends) <b>Kaffee komplett:</b> 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.