

Menüplan Mahlzeitendienst vom 30. Dezember. – 5. Januar 2025

	Montag, 30.12.	Silvester, 31.12.	Neujahr, 01.01	Donnerstag, 02.01.	Freitag, 03.01.	Samstag, 04.01.	Sonntag, 05.01.
Mittagessen	Peperonisuppe	Rüebli-Orangensuppe	Kartoffelsuppe mit Majoran	Maissuppe	Gelberbsensuppe	Tomatencremesuppe	Haferuppe
	Lasagne Hausart Gemischter Salat	Poulet Jägerart Spiralen Ratatouille Salat	Kalbsbraten Morchelrahmsauce Herzoginkartoffeln Grüne Bohnen Blattsalat	Ungarisch Gulasch Spätzli Vichy-Karotten Nüsslersalat	Gebratener Kabeljau (Pazifik) Weissweinsauce Kokosreis Mischgemüse Salat	Hörnli u Ghackets Reibkäse Gemischter Salat	Suure Mocke Kartoffelstock Köhligemüse Salat
	oder						
	Gemüse-Lasagne Hausart Gemischter Salat	Gemüseschnitzel Spiralen Ratatouille Salat	Pochiertes Ei mit Senfsauce Herzoginkartoffeln Grüne Bohnen Blattsalat	Spätzlipfanne mit Gemüsestreifen und Käse überbacken Nüsslersalat	Gebratene Zucchini Weissweinsauce Kokosreis Mischgemüse Salat	Hörnli u Vegighackets Reibkäse Gemischter Salat	Gefüllte Peperoni Kartoffelstock Köhligemüse Salat
	Überraschungsdessert	Cheesecake	Cremeschnitte	Schokoladencake	Apfelstrudel	Bienenstich	Caramelköppli
oder							
Kaffee komplett Käse Brot	Rösti-Taschen Randensalat	Vegi-Chipolata Kartoffelsalat	Gemüsesalat, Ei, Hobelkäse, Fladen, Greyerzer, Silserli	Gerstensuppe Emmentaler-Käse Brot	Apfelkuchen	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)						

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.