

Menüplan 08. - 14. Dezember 2025

	Mittag		Abend
	Menu	Vegetarisch	
Montag 08.12.2025	Tagessuppe Geschmorte Rindssaftplätzli Kartoffelstock Selleriegemüse mit Safran	Tagessuppe Vegigeschnetzeltes mit Seitan Kartoffelstock Selleriegemüse mit Safran	Griessschnitte in Eimantel gebraten Zimtucker Aprikosensauce
Dienstag 09.12.2025	Milde Apfelcurrysuppe Schweinsschnitzel an Rahmsauce Tagliatelle Glasierte Karotten	Milde Apfelcurrysuppe Vegischnitzel an Rahmsauce Tagliatelle Glasierte Karotten	Milde Apfelcurrysuppe Kürbissuppe mit Kräutercroûtons Brot
Mittwoch 10.12.2025	Bouillon Pouletrollbraten mit Pilzen Gemüsereis	Tagessuppe Curry-Tofu mit Gemüsereis	Grosses Weihnachtsbuffet für unsere Bewohnenden
Donnerstag 11.12.2025	Rüebli-Ingwersuppe Bratwurst mit Zwiebelsauce Berner Rösti Kräutertomaten	Rüebli-Ingwersuppe Rösti mit Tomaten und Racelettkäse überbacken	Rüebli-Ingwersuppe Toast Hawaii
Freitag 12.12.2025	Tagessuppe Siedfleisch mit Meerrettichsauce Dörrbohnen Salzkartoffeln	Tagessuppe Käseküchlein mit Crème fraîche Randen und Rüebli Salat	Tagessuppe Apfelstrudel mit Vanillesauce
Samstag 13.12.2025	Erbsensuppe Spaghetti Bolognese Reibkäse	Erbsensuppe Spaghetti mit Pilzrahmsauce Reibkäse	Erbsensuppe Spätzligratin mit Gemüse, Schinken und Käse überbacken
Sonntag 14.12.2025	Bouillon mit Fideli Lammgigot mit Rosmarinjus Semmelknödel/Saisongemüse Tagesdessert	Bouillon mit Fideli Gemüsebällchen mit Tomatensauce Semmelknödel/Saisongemüse Tagesdessert	Café complet Rohschinken, Käse, Fruchtjoghurt

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Abweichungen werden deklariert. Pangasius asc. Zertifiziert -Vietnam.
Bei Allergien gegen bestimmte Lebensmittel fragen Sie das Gastroteam, wir beraten Sie gerne.