

Menüplan 15. - 21. Dezember 2025

	Mittag		Abend
	Menu	Vegetarisch	
Montag 15.12.2025	Tagessuppe Rindsbällchen mit Pilzrahmsauce Kartoffelstock Erbsli und Rüebli	Tagessuppe Vegi-Bällchen mit Pilzrahmsauce Kartoffelstock Erbsli und Rüebli	Tagessuppe Maispizza mit Schinken, verschiedenen Gemüsen und Mozzarella überbacken
Dienstag 16.12.2025	Selleriesuppe mit Apfel Trutenpiccata mit Schinken und Pilzen Nudeln Gelbe Butterbohnen	Selleriesuppe mit Apfel Zucchettipiccata mit Tomatensauce Nudeln Gelbe Butterbohnen	Selleriesuppe mit Apfel Wurst-Käsesalat Brot
Mittwoch 17.12.2025	Kartoffel-Thymiansuppe Gefüllter Cervelat mit Käse im Speckmantel Kartoffelkroketten Wirsinggemüse an Rahmsauce	Kartoffel-Thymiansuppe Vegilasagne	Kartoffel-Thymiansuppe Frühlingsrollen mit süss-sauer Sauce Blattsalat/Couscoussalat
Donnerstag 18.12.2025	Tagessuppe Saltimbocca mit Kräutersauce Polenta Romanesco	Tagessuppe Nudelpfanne mit Tofu Saisongemüse	Tagessuppe Milchreis mit Zimtzucker Apfelkompott
Freitag 19.12.2025	Tagessuppe Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Butterrösti/Pfälzkerarotten	Tagessuppe Vegigeschnetzeltes Zürcher Art Butterrösti/Pfälzkerarotten	Tagessuppe Käsesuppe mit Kräutercroûtons
Samstag 20.12.2025	Broccolicrèmesuppe Pochiertes Fischfilet mit Weissweinsauce Reis Blattspinat	Broccolicrèmesuppe Gnocci mit Tomatensauce und Käse überbacken	Broccolicrèmesuppe Gemüserisotto mit frischen Pilzen
Sonntag 21.12.2025	Bouillon mit Einlage Kalbsbraten an Rahmsauce Spätzli/Blumenkohl Erdbeerecrème	Bouillon mit Einlage Gemüseschnitzel Spätzli/Blumenkohl Erdbeercrème	Café complet Salami, 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.