



Woche 50 Menüplan vom 10. bis 16. Dezember 2018

Mittagessen

Montag 10.12.  Cremesuppe
Kalbsvoren
Müscheli, Bohnen
Fruchtcreme


Dienstag 11.12.  Garburesuppe
Sauerbraten
Polenta, Mischgemüse
Mandarinen

Mittwoch 12.12.  Gemüsesuppe
Geräucherter Schweinshals
Salzkartoffeln
Dörrbohnen
Tagesdessert

Donnerstag 13.12.  Gerstensuppe
Gemüseteller
mit pochiertem Ei
Halbgefrorenes

Freitag 14.12.  Spargelcremesuppe
Apfelkuchen
Zitronen-Joghurt-Creme

Samstag 15.12.  Bouillon mit Flädli
Tomme paniert
Butterkartoffeln
auf Gemüseteller
Fruchtsalat

3. Advent Sonntag 16.12.  Bouillon mit Einlage
Kalbslaffenbraten
Duchesse-Kartoffeln
Gemüsebouquet
Mousse Garniert

Wochenmenü

Kalbslebergeschnetzeltes
Rösti
Tagesgemüse

Tagesmenü

Das Tagesmenü ist in einer vegetarischen Variante mit Eiweissbeilage erhältlich. Sie können auch ein „**Light**“-Menü bestellen. Ausserdem bekommen Sie auf Wunsch immer einen Gemüse -Teller.



Salatbuffet

„knackig frisch und guet“
Festtagsmenüs
für Gäste

Preise für Gäste
Menü exkl. Tafelwasser und Kaffee:
Werktag CHF 22.-
Sonntag CHF 30.-

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Woche 50 Menüplan vom 10. bis 16. Dezember 2018


Nachtessen 1

Montag 10.12.  Ochenschwanzsuppe
Cannelloni Padrone


Dienstag 11.12.  Bouillon mit Ei
Milchreis mit
Zwetschgenkompott

Mittwoch 12.12. Garburesuppe
Käseteller
mit Trauben garniert

Donnerstag 13.12.  Tagessuppe
Tortellini arrabiata
Gratiniert

Freitag 14.12.  Garburesuppe
Russischer Salat
mit Ei und Salami garniert

Samstag 15.12.  Bouillon mit Eierstich
Spätzle Pfanne

3. Advent Sonntag 16.12.  Kaffee /Tee complet Buffet
mit Beilagen nach Wahl

Nachtessen 2

Leichter Gemüsegratin

Nachtessen 3

Walliser Teller
mit Trauben
Brot und Butter

Nachtessen 4

Birchermüesli 

Nachtessen 5

Kaffee / Tee complet



*Fleisch:
Herkunftsland Schweiz
(wo nicht anders erwähnt)*

*Menüänderungen
vorbehalten*