



# Menüplan

13. Januar bis 19. Januar 2025

KW 3	Mittagessen			
	Vorspeise	Menu	Vegi Menu	Dessert
Montag	Salat *** Gemüse cremesuppe	Rindsaftplätzli Kartoffelstock Rüebli	Champignontoast	Ananas Mariniert
Dienstag	Salat *** Bouillon mit Fideli	Schweinsplätzli Kräuterbutter Kartoffelgratin Grüne Bohnen	Gemüsestrudel	Caramelköpflli
Mittwoch	Salat *** Kürbissuppe	Glarner Zigerhörnli Röstzwiebeln	Risotto mit Quorn und Gorgonzola	Chocolate- cookies
Donnerstag	Salat *** Kokossuppe	Kaninchenragout Orangenpolenta Zucchetti	Nudelpfanne mit Gemüse und Ei	Apfel-zimt Mousse
Freitag	Salat *** Kartoffel-lauch Suppe	Lachsfilet Dillrahmsauce Reis Spinat	Überbackene Zucchetti mit Sojagehacktes und Gemüse	Mandelstange
Samstag	Salat *** Maisgries- Suppe	Schweinsaltimbocca Nudeln Kefen	Gemüse-Paella	Frische Frucht
Sonntag	Salat *** Bouillon mit Crouton	Rinds-sauerbraten Rotweinsauce Kartoffelgratin Ratatouille	Tibetische Momo`s Leicht Rassige Sauce	Brownie Schlagrahm

**WOCHENHI**  
**T MO-SO**

Reichlich gefüllte  
Gulaschsuppe  
mit Brot

Preisliste für Gäste:  
Menu inkl. 0.5l Tafelwasser  
und Kaffee  
CHF 25.00



## Menüplan

13. Januar bis 19. Januar 2025

KW 3	Abendessen	
	Menu süss	Menu salzig
Montag	Apfelringen Vanillesauce	Thonsalat Garniert
Dienstag	Goldschnitte	Grünerbsen-Eintopf
Mittwoch	Reisköpfli mit Fruchtcoulis	Wurstwegge Gemüse-salat
Donnerstag	Pfannkuchen mit Konfitüre	Weisswurst Kartoffelsalat Brezel Süsse Senf
Freitag	Griessbrei Zimt-zucker	Raclette Kartoffeln
Samstag	Abrikosenwähe	Penne Cinque Pi
Sonntag	Aufschnitt- und Käseteller mit Brot, Zopf, Birchermüesli, Früchtejoghurt und Kompott	Aufschnitt- und Käseteller mit Brot, Zopf, Birchermüesli, Früchtejoghurt und Kompott

### Alternative Abendessen

- 1 Cafe Complet
- 2 Tagessuppe
- 3 Birchermüesli
- 4 Spiegelei

Bei Fragen zu Allergenen  
und Unverträglichkeiten  
wenden Sie sich an unseren  
Fachmitarbeitenden.

#### Herkunft:

**Fleisch:** CH,EU

**Fisch:** EU, NOR, CH