

Menüplan vom 24.11.2025 - 30.11.2025 Woche 48

Tag	Mittagsmenü	Fleischloses Menü	Abendmenü
Montag 24.11.	Curry- Kokossuppe *** Hackbällchen an Rotweinjus, Teigwaren und Erbsli	Fried Rice mit Gemüse und Rührei	Wurstweggen mit Rüeblisalat
Dienstag 25.11.	Fenchelsuppe *** Schweinshalsbraten an Kräuterjus, Frittierte Kartoffeln, Schwarzwurzel	Gersotto mit Gemüsebouquet	Aufschnitt Teller mit Essiggemüse
Mittwoch 26.11.	Rindsbouillon mit Gemüsestreifen *** Cannelloni mit Fleischfüllung, Tomatensauce und Käse überbacken	Grünkern - Gemüse - Ragout an Kräutersauce	(Adventszauber) Gerstensuppe Wienerli Ruchbrot
Donnerstag 27.11.	Haferuppe *** Wildgeschnetzeltes Maison, Spätzli, Bohnen	Rösti mit Käse überbacken und Spiegelei	Quarkauflauf mit Kirschenkompott
Freitag 28.11.	Kürbiscremesuppe *** Panierte Fischfilets, Tartarsauce, Salzkartoffeln, Rahmspinat	Zwiebel - Käse - Wähe	Käseteller mit Feigen und Trauben
Samstag 29.11.	Bouillon mit Griessnocken *** Pouletbrust an Zitronenrahmsauce, Reis, farbige Rüebl	Schupfnudeln mit Pilzen und Gemüse an Schnittlauchsauce	Birchermüesli
Sonntag 30.11.	Rieslingcremesuppe *** Roastbeef an Sauce Béarnaise, Williams Kartoffeln / Broccoli	Quorn - Ragout mit Gemüse auf Teigwaren	Café Complet vom Buffet
Wochenhit	Kalbfleisch Pojarsky Pfefferrahmsauce Vollkorn-Reis / Tagesgemüse	Chässpätzli mit Röstzwiebeln, Apfelmus	Bündner Salsiz Essig Gurke, Ei, Tomate

Abendauswahlmenü:

A: Birchermüesli B: kleines Käseplättli C: Café complet D: Fleischplättli

Deklaration: Wenn nicht anders deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch / Brot aus der Schweiz (Lichtensteiger)
Für Informationen zu den **Allergenen**, wenden sie sich bitte an unser Fachpersonal.

Reservationen für spezielle Anlässe nehmen wir gerne entgegen.
Bitte melden Sie sich dafür bei der Administration.

Georg Fritschi
Küchenchef
071/434 62 81