









Menuplan

8. – 14. Dezember 2025

	MITTAG	VEGETARISCH 	ABEND
Montag	Tagessuppe / Salat Rindssaftplätzli Schupfnudeln Rüebli Beerenquark	Tagessuppe / Salat Quorn-Gulasch Schupfnudeln Rüebli Beerenquark	Spaghetti Napoli Parmesan 
Dienstag	Tagessuppe / Salat Pouletgeschnetzeltes Casimir Langkornreis Früchtegarnitur Crèmeschnitte	Tagessuppe / Salat Kichererbsen-Spinat-Curry Langkornreis Früchtegarnitur Crèmeschnitte	Wienerli im Blätterteig Salat *** Gemüse-Hüttenkäse Krapfen 
Mittwoch	Tagessuppe / Salat Blut- und Leberwurst Salzkartoffeln Sauerkraut Schoggi Cake	Tagessuppe / Salat Blumenkohl-Medaillon Salzkartoffeln Kräuterquark Sauerkraut Schoggi Cake	Dampfnudeln mit Vanillesauce 
Donnerstag	Weissweincrèmesuppe/Salat Truten-Piccata Spaghetti Tomatensauce Broccoli mit Mandeln Joghurt-Brombeer-Mousse	Weissweincrèmesuppe/Salat Auberginen-Piccata Spaghetti Tomatensauce Broccoli mit Mandeln Joghurt-Brombeer-Mousse	Äpler Makkaroni mit Speck und Apfelmus *** Äpler Makkaroni mit Apfelmus 
Freitag	Tagessuppe / Salat Schlemmerfilet Bordelaise Ebly Zitronensauce Tomate-Provencale Glacéstage	Tagessuppe / Salat Gemüse im Backteig Ebly Minz-Joghurt Dip Tomate-Provencale Glacéstage	Rührei mit Schinken Salat *** Rührei mit Gemüse Salat 
Samstag	Tagessuppe / Salat Kalbshacksteak Kartoffelstock Waldpilzsauce Erbsen Vanillemousse	Tagessuppe / Salat Vegi-Burger Kartoffelstock Waldpilzsauce Erbsen Vanillemousse	Gschwellti und Käse, Kräuterquark 
Sonntag	Kürbiscrèmesuppe / Salat Rindshohrücken Kartoffelgratin Rosmarin-Jus Herbstgemüse Vermicelles	Kürbiscrèmesuppe / Salat Pizzoccheri Neri Bergkäse Wurzelgemüse Vermicelles	Apfelwähe mit Rahm 

Herkunftsdeklaration:

Rind, Geflügel, Kalb, Schwein, Brot: Schweiz
Fisch: Deutschland

Menuänderungen bleiben der Küche vorbehalten.

Unser Koch erteilt Ihnen gerne Auskunft über Allergene.