

Montag

## MITTAG

### Menü 1

*Currysuppe/Kohlrabisalat  
Paniertes Pouletschnitz mit Zitronenschnitz  
Country Cuts u. Tex Mex Gemüse  
Heidelbeer-Joghurtcrème*

*Gemüsebouillon mit Flädli/  
Tagessalat*

*Kalbshackbraten an Rosmarinsauce  
Tagliatelle und Erbsen  
Marmorcake*

*Erbsencrèmesuppe/Nüsslisalat mit Ei*

*Schweinsfilet im Teig  
Champignonrahmsauce  
Butternudeln*

*Broccoli mit gerösteten Mandeln  
Orangen-Tiramisu*

*Mediterrane Gemüsesuppe/  
Tagessalat*

*Rindsentrecôte am Stück mit  
Béarnaise-Sauce  
Süßkarottenspalten  
Bohnenduett  
Buche de Noël*

*Stangenselleriesuppe/Randensalat  
Kalbssteak an Portweinjus  
Geträufelter Kartoffelstampf  
Buttergemüse  
Zwetschgenblechkuchen*

*Zuchetticrèmesuppe/Tagessalat  
Spaghetti Carbonara  
Reibkäse  
Limettenmousse*

Sonntag

*Rindsbouillon mit Backerbsen/  
Tagessalat  
Schweinsbraten Tessiner Art  
Calvados-Apfelsauce  
Spätzli  
Cocobohnen  
Espressomousse*

### Menü 2

*Spaghetti mit Tomatensauce  
Reibkäse*



*Spinat-Feta Wäge  
Salatgarnitur*



*Rötipastetli mit Gemüse-Curry  
Broccoli mit gerösteten  
Mandeln*

## ABEND

### Warm

*Gemüsequiche mit  
Kräuterquark  
Tagessalat*

*Topfenstrudel  
Zimtsauce*



*Beinschinken  
Kartoffelsalat*



*Griesschnitte  
Kirschenkompott*



*Käseteller mit  
Trauben und  
Hüttenkäse  
Gschwellti*

### Kalt

*Rohess-Speck mit  
eingelegtem Gemüse  
Tessiner Brot*

*Mexikanischer  
Thonsalat (THAI)  
Ruchbrot*



*Antipaststeller mit  
Grana Padano  
Ruchbrot*



## MENUPLAN 22. - 28. Dezember 2025



### Montag – Dienstag Mittag

#### Hit

*Spareribs mit BBQ-Dip  
Country Cuts  
Coleslawsalat*



### Mittwoch – Samstag Mittag

#### Hit

*Lachstranche (NOR) aus dem Ofen  
Safransauce  
Duftreis und Fenchelgemüse*



*Sofern nicht anders deklariert, servieren wir Ihnen Fleisch aus der Schweiz. Änderungen bleiben vorbehalten. Lammfleisch kann mit nicht hormonellen Leistungsfördern wie Antibiotika erzeugt worden sein.*