

	MITTAG Menü 1	Menü 2	ABEND Warm	Kalt
Montag	Currysuppe/Kohlrabisalat Paniertes Pouletschnitzel mit Zitronenschnitz Country Cuts u. Tex Mex Gemüse Heidelbeer-Joghurtcrème	Spaghetti mit Tomatensauce Reibkäse	Gemüsequiche mit Kräuterquark Tagessalat	Rohess-Speck mit eingelegtem Gemüse Tessiner Brot
Dienstag	Gemüsebouillon mit Flädli/ Tagessalat Kalbshackbraten an Rosmarinsauce Tagliatelle und Erbsen Marmorcake	Spinat-Feta Wähe Salatgarnitur	Topfenstrudel Zimtsauce	Mexikanischer Thonsalat (THAI) Ruchbrot
Mittwoch	Erbsencrèmesuppe/Nüsslisalat mit Ei Schweinsfilet im Teig Champignonrahmsauce Butternudeln Broccoli mit gerösteten Mandeln Orangen-Tiramisu	Röstipastetli mit Gemüse-Curry Broccoli mit gerösteten Mandeln	Beinschinken Kartoffelsalat	Antipastiteller mit Grana Padano Ruchbrot
Donnerstag	Mediterrane Gemüsesuppe/ Tagessalat Rindsentrecôte am Stück mit Bénaise-Sauce Süsskarotoffelspalten Bohnenduett Buche de Noël	Selleriepiccata m. Tomatenrelish Süsskartoffelspalten Bohnenduett	Griessschnitte Kirschenkompott	Gourmetteller mit Graved Lachs (NOR), Rohschinken, Apéropastete und Selleriesalat Semmeli
Freitag	Stangenselleriesuppe/Randensalat Kalbssteak an Portweinjus Getröffelter Kartoffelstampf Buttergemüse Zwetschgenblechkuchen	Pochiertes Ei mit Sauce Hollandaise Getröffelter Kartoffelstampf Blattspinat	Käseteller mit Trauben und Hüttenkäse Gschwellti	Nidelwähe
Samstag	Zuchetticrèmesuppe/Tagessalat Spaghetti Carbonara Reibkäse Limettenmousse	Bami Goreng mit Gemüse, Eistreifen und gerösteten Erdnüssen	Gebratener Klöpfer mit Senf Tagessalat Ruchbrot	Birchermüesli mit Schlagrahm Ruchbrot
Sonntag	Rindsbouillon mit Backerbsen/ Tagessalat Schweinsbraten Tessiner Art Calvados-Apfelsauce Spätzli Cocobohnen Espressomousse	Spinat-Ricotta Tortelloni mit Tomatenrahmsauce und Reibkäse	Linseneintopf mit Kartoffeln Ruchbrot	Focaccia mit Mortadella, Rucola und Tomaten



## 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 Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.