

# Menüplan 02. – 08. Dezember 2024

| Datum        | Menü<br>inkl. Suppe oder Saft   | Vegetarisch <i>und</i> Fisch<br>inkl. Suppe oder Saft  | Abendessen  |
|--------------|---|--|---|
| MO<br>02.12. | Spargelcrèmesuppe<br>***<br>Kalbshacksteak, Kräuterrahmsauce<br>Röstikroketten<br>Rüebli<br>***<br>Ananas mit Kirsch              | Tagessuppe<br>***<br>Vegi-Klösschen, Kräuterrahmsauce<br>Röstikroketten<br>Rüebli<br>***<br>Tagesdessert       | Suppe<br>Omlette mit Konfifüllung                           |
| DI<br>03.12. | Passierte Gemüsesuppe<br>***<br>Ghackets Rindfleisch mit Hörnli<br>Reibkäse<br>Apfelmus<br>***<br>Gebäck                          | Tagessuppe<br>***<br>Toast «Williams» (ohne Schinken)<br>Kleiner gemischter Salat<br><br>***<br>Tagesdessert   | Russische Eier<br>mit Salamigarnitur                        |
| MI<br>04.12. | Brotsuppe<br>***<br>Bauernschübli, Senf<br>Kartoffelstampf<br>Lauchgemüse<br>***<br>Mandarinencreme                               | Tagessuppe<br>***<br>Quorngeschnetztes<br>Kartoffelstampf<br>Lauchgemüse<br>***<br>Tagesdessert                | Währschafte<br>Gulaschsuppe<br>mit Brötli                   |
| DO<br>05.12. | Selleriecrèmesuppe<br>***<br>Pasta-Mista (gemischt)<br>Carbonarasauce<br>Buntes Gemüse<br>***<br>Blätterteigcornet                | Tagessuppe<br>***<br>Gemüserisotto<br>mit Mascarpone<br>Kleiner gemischter Salat<br>***<br>Tagesdessert        | Kaffee complet<br>mit Fleisch und Käse<br>dazu Weggli       |
| FR<br>06.12. | Randencrèmesuppe<br>***<br>Schlemmerfilet* mit Kräuterkruste<br>Gemüsereis<br>Kleiner gemischter Salat<br>***<br>Toblerone-Mousse | Tagessuppe<br>***<br>Röstitaschen<br>mit Kräuterkäsefüllung<br>Kleiner gemischter Salat<br>***<br>Tagesdessert | Heisses<br>Rippli mit<br>Kartoffelsalat                     |
| SA<br>07.12. | Passierte Gemüsesuppe<br>***<br>Ungarischer Fleischeintopf (gemischtes Fleisch)<br>Polenta<br>Brokkoli<br>***<br>Frucht           | Tagessuppe<br>***<br>Gemüseschnitzel<br>Champignonssauce<br>Polenta, Brokkoli<br>***<br>Tagesdessert           | Chäs- und<br>Champignonsplätzli<br>Kleiner gemischter Salat |
| SO<br>08.12. | Kraftbrühe mit Einlage<br>***<br>Schweinscarré am Stück, Bearnaise-Sauce<br>Kroketten<br>Gemüsegarnitur<br>***<br>Parfait-Glace   | Tagessuppe<br>***<br>Quornschnitzel, Bearnaisesauce<br>Kroketten<br>Gemüsegarnitur<br>***<br>Tagesdessert      | Kaffee complet mit<br>Fleisch und Käse<br>dazu Weggli       |

**Wochenhit (Montag-Samstag): Geschnitzelte Rindsleberli  
„Tessiner Art“, Rösti, kleiner gemischter Salat**

**Montag bis Sonntag  
Salatbuffet**



| Gästepreise           | Werktag                 |           | SO u. Feiertage |  |
|-----------------------|-------------------------|-----------|-----------------|--|
|                       | Tagesteller Fleisch/Hit | Fr. 15.00 | Fr. 19.00       |  |
| Tagesteller Vegi      | Fr. 13.00               | Fr. 16.50 |                 |  |
| Tagesmenü Fleisch/Hit | Fr. 19.00               | Fr. 25.00 |                 |  |
| Tagesmenü Vegi        | Fr. 16.50               | Fr. 19.00 |                 |  |

**Fleischherkunft**

Für die Zubereitung der Gerichte verwenden wir grundsätzlich Fleisch aus tiergerechter Schweizer Produktion. Wenn wir in Einzelfällen ausländisches Fleisch verwenden, ist dies auf dem Menüplan speziell vermerkt.

\*Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.



**Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal.**