

# Menüplan Mittag

16. Dezember bis 22. Dezember 2024

|    | Vorspeise/Suppe/Dessert                                                                                                                                  | Menü Classic                                                                                                           | Menü Vegetarisch                                                         |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Mo | Birnensuppe<br>Rüebli Salat                                                                                                                              | Gefüllte Kalbsbrust mit Sauce<br>Kartoffelgnocchi und Mangold                                                          | Blumenkohl-<br>Süsskartoffel-Auflauf                                     |
| Di | Sellerie-Apfelsuppe<br>Blumenkohlsalat mit<br>Curry Dressing                                                                                             | Coq au Vin mit Brätlingen<br>und zweierlei Rüebli                                                                      | Gefüllte Zucchetti<br>mit Tomatenjus                                     |
| Mi | Kressesuppe<br>Melonen-Mozzarella<br>Salat mit Zitronenmelisse<br>Panna Cotta mit Himbeere                                                               | Szegediner Gulasch<br>mit Servietten Knödel                                                                            | Ratatouille Gemüse mit<br>Aligote (Französisches<br>Käse Kartoffelpüree) |
| Do | Spinatsuppe<br>Erbsensalat mit Apfel<br>und Bergkäsewürfeln                                                                                              | Trutensteak Walliser Art<br>mit Süsskartoffel Pommes frites<br>Cocktail Sauce und<br>Coleslaw Salat                    | Spinat Flan mit<br>Käsesauce und Wildreis                                |
| Fr | Curry-Maissuppe<br>Gurkensalat mit<br>Dill-Joghurt-Dressing                                                                                              | Dorschfilet im Eimantel<br>mit Stangensellerie Tomaten<br>Ragout an einer Kräuter-Velouté<br>und Fregola Sarda Risotto | Risotto mit Radicchio<br>Birne Walnuss Pesto<br>und Blauschimmel Käse    |
| Sa | Tomatencreme Suppe<br>mit Basilikum<br>Roter Linsensalat                                                                                                 | Spaghetti Napoli mit Reibkäse                                                                                          | Gemüse Blätterteig Tarte<br>mit Humus                                    |
| So | Geflügelbouillon mit Nüdeli<br>Gemüse und Fleischeinlage<br>Kopfsalat mit Ei, Tomate<br>an Balsamico Dressing<br>Nougat Mousse mit Glühwein<br>und Birne | Rindsschmorbraten mit<br>Rotkohl und Stocki                                                                            | Gemüse Frikadellen<br>mit Vegi Jus, Stocki<br>und Rotkohl                |

## Wochenhit Pasta

Pasta al Limone

## Wochenhit

Boeuf Bourguignon mit Stocki  
und Tagesgemüse

**Deklaration Fleisch und Fisch** Rind (CH), Entrecôte, Rindshuft, Filet (Südamerika\*, Kalb (CH), Schwein (CH), Geflügel (CH), Lamm (CH, Neuseeland\*, Australien\*), Wild (CH, Österreich), Wurst, Wurstwaren, Salami, Schinken (CH, Italien), Eier und Eierprodukte (CH). Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über das Fanggebiet unseres Fischangebots.

**Allergien** Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne ausführliche Informationen über Allergene in den einzelnen Gerichten.

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