

Menüplan Mahlzeitendienst vom 15. - 21. Dezember 2025

	Montag, 15.12.	Dienstag, 16.12.	Mittwoch, 17.12.	Donnerstag, 18.12.	Freitag, 19.12.	Samstag, 20.12.	Sonntag, 21.12.
Mittagessen	Kohlrabicremesuppe	Kartoffelsuppe	Grünerbsensuppe	Geflügelcremesuppe	Suppe Hausfrauenart	Blumenkohlsuppe	Maissuppe
	Rindfleischvogel Schupfnudeln Tomate provençale Bunter Blattsalat	Rippli und Speck Petersilienkartoffeln Sauerkraut Eisbergsalat	Emmentaler Kalbsvoressen Röstigaleiten Romanesco Grüner Salat	Poulet-Curry Kokosbanane Parfumreis Asiatisches Gemüse Blattsalat	Gebratene Lachstranche Hollandaise Salzkartoffeln Lauchgemüse Salat	Königinnen Pastetli Erbsli und Rüebli Nüsslisalat mit Ei	Rindsschmorbraten Kartoffelstock Rotkraut mit Marroni Saisonblattsalat
	oder						
	Spinat-Quiche mit Feta Bunter Blattsalat	Mozzarella Sticks Petersilienkartoffeln Sauerkraut Eisbergsalat	Überbackene Röstigaleiten mit Tomate Romanesco Grüner Salat	Gemüse-Curry mit Linsen Kokosbanane Parfumreis Asiatisches Gemüse Blattsalat	Kohlräblichnitzel Hollandaise Salzkartoffeln Lauchgemüse Salat	Pilzpastetli Erbsli und Rüebli Nüsslisalat mit Ei	Pochiertes Ei mit Senfsauce Kartoffelstock Rotkraut mit Marroni Saisonblattsalat
	Überraschungsdessert	Cappuccino-Würfel	Mandarinen-Quark- Crème garniert	Apfeltasche	Cheesecake	Schokoladencreme	Royale Schnitte
Abendessen	Kaffee komplett Fleisch und Käse Brot	Fotzelschnitte mit Zimtucker Zwetschgenkompott	Gerstensuppe Schweinswurst Brot	Belegte Brötli	Quiche Lorraine	Zigeunersalat garniert Gschwellti	Spaghetti Tomatensauce Reibkäse
	oder						
	Kaffee komplett Käse Brot	Fotzelschnitte mit Zimtucker Zwetschgenkompott	Gerstensuppe Käse Brot	Belegte Brötli	Käsekuchen	Käsesalat garniert Gschwellti	Spaghetti Tomatensauce Reibkäse
Weitere Auswahl (Vorbestellung)	Salatteller: Gemischter Salat mit Ei und Früchten garniert (mittags/abends) / Birchermüesli (mittags/abends) Kaffee komplett: Fleisch und Käse, Ruchbrot (abends)						

Nicht deklariertes Fleisch / Fleischerzeugnisse sowie Fisch sind aus der Schweiz.*Fleisch / Fisch aus ausländischer Herkunft kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiologischen Leistungsförderern erzielt worden sein. Über allergene Inhaltsstoffe informiert sie auf Anfrage die Tagesleitung Küche.