

Menüplan vom 22.12.2025 - 28.12.2025

Datum	Mittagessen	Abendessen
MONTAG 22.12.	Ingwercremesuppe Gebratene Cipolatas auf Pilzrisotto Rosenkohl Heidelbeer Joghurtcreme	Tagessuppe Milchreis Aprikosenkompott oder Salatteller mit Schinkengipfeli
DIENSTAG 23.12.	Fenchelcremesuppe Fischknusperli mit Tartaresauce Salzkartoffeln Rahmspinat Glace	Kürbissuppe mit Wienerli oder Fleischteller
MITTWOCH 24.12.	Steinpilzcremesuppe Salat mit Blätterteiggarnitur Ossobucco Duchesse Kartoffeln Romanesco gedämpft Ahornparfait mit Glühweinspiegel	Tagessuppe Belegte Brötli Weihnachtsguetzli
DONNERSTAG 25.12.	Proseccoschaumsuppe Salat mit Lachsrose Roastbeef mit Trüffeljus Kräuterrisotto Mischgemüse	Tagessuppe Kartoffelsalat mit Hamme oder Salatteller mit Käsechüechli
FREITAG 26.12.	Geflügelkraftbrühe mit Flädli Salat mit russischem Ei Schweinsschnitzel mit Rahmsauce Nudeln Tomate Provenzialische Art	Tagessuppe Zwetschgenwähre mit Rahm oder Waldfest
SAMSTAG 27.12.	Bouillon mit Gemüsestreifen Rindsdünstragout Polenta Mischgemüse Lebkuchen	Tagessuppe Hörnliauflauf mit Schinkenwürfeli oder Salatteller mit Schinkengipfeli
SONNTAG 28.12.	Steinpilzcremesuppe Kalbsgeschnetzeltes mit Calvados Duchesse Kartoffeln Karottenstäbchen glasiert Zuger Kirschtorte	Tagessuppe Cafe Complet mit Käse und Fleisch
Wochenhit und Vegi-Hit Mittags	Pouletspiessli mit Orangensauce Himalayareis Tagesgemüse	Omelette mit Pilzen Bratkartoffeln Blattsalat
Fleisch: Wir verwenden Schweizer Fleisch möglichst aus der Region Fisch: Nach WWF-Richtlinien oder direkt ab Zuchtbetrieb Eier: Bioqualität		
Gemüse: Möglichst aus der Region Früchte: Möglichst Fairtrade oder aus der Region Brote und Feinbackwaren: in der Schweiz hergestellt		