

Menüplan vom 29.12.2025 - 04.01.2026

Datum	Mittagessen	Abendessen
MONTAG 29.12.	Pastinakencremsuppe Geschnetzelte Rindsleber Rösti Kohlrabi Orangencreme	Tagessuppe Omelette mit Käse Randensalat mit Apfel oder Weggis sandwich
DIENSTAG 30.12.	Zucchetticremesuppe Basler Käsequiche Nüsslisalat mit Ei Zwetschgenkompott mit Rahm	Tagessuppe Lauch-Speckgratin oder Salatteller mit Frühlingsrolle
MITTWOCH 31.12.	Minestrone Kaninchenragout Tessiner Art Pilav Reis Ratatouille Cake	Tagessuppe Kalter Silvesterteller Kornbrötli
DONNERSTAG 01.01. Geburtstag Monika Trachsel Zagorka Smiljkovic Jeffrey Taylor	 Selleriesuppe mit Apfel Glasierter Bierbraten hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Marroni Rahmgefrorenes mit Eiercognac	Gelberbsenpüreesuppe Fotzelschnitte mit Zimtzucker und Apfelmus oder Fleischsteller
FREITAG 02.01. Geburtstag Johann Grob	 Minestrone Hirscesuppe mit Lauch Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" Penne Broccoli gedämpft mit Parmesan Aargauer Rüebliorte	Gelberbsenpüreesuppe Rauchwürstli oder Waldfest
SAMSTAG 03.01. Geburtstag Brigitte Weber	 Maiscremesuppe Saltimbocca alla romana Safranrisotto Erbsli gedünstet Cremeschnitte	Suppe mit Spatz oder Salatteller mit Schinkengipfeli
SONNTAG 04.01.	Champignoncremesuppe Suure Mocke Kartoffelstock Karotten gedämpft Schwarzwälderschnitte	Tagessuppe Cafe Complet mit Käse und Fleisch
Wochenhit und Vegi-Hit Mittags	Walliser Toast mit Tomaten und Raclettekäse Gemischter Salat	Griessschnitte mit Peperonata 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