Menüplan vom 25.11.2024 - 01.12.2024









Montag, 25.11.

Peperonisuppe

Rindsbraten Demi Glace Serviettenknödel Rotkraut

Gespickter

*** Schoggicreme

Suppe ***

Chäschüechli mit Gurkensalat Dienstag, 26.11.

Gemüsecremesuppe

Penne «Cinque Pi» Reibkäse

Dessert

Suppe ***

Apfelchüechli mit Vanillesauce Mittwoch, 27.11.

Geflügelcremesuppe ***

Schweinsbratwurst Zwiebelsauce Kartoffelstock Mischgemüse

> Orangen-Quarkcreme

> > Suppe ***

Fotzelschnitte mit Fruchtkompott und Zimtzucker Donnerstag, 28.11.

Rote Linsensuppe

Quornschnitzel Knoblauchdip Ofenkartoffeln Ratatouille

Marmorkuchen

Suppe ***

Kartoffelauflauf mit Schinken, Gemüse und Käse Freitag, 29.11.

nsuppe Erbsensuppe

Sautiertes Lachsfilet
Dillsauce
Zweifarbiger Reis
Lauch

Meringue mit Rahm

Suppe

Hausgemachte
Zwetschgenwähe



Menüplan Wochenende & Wochenhit

Samstag, 30.11.

Schwarzwurzelsuppe

Pouletbrust
Honig-Senf-Sauce
Breite Nudeln
Pak Choi

Aprikosen-Pfirsichcreme

> Suppe ***

Gerstensuppe mit Wienerlieinlage Sonntag, 1.12.

Hauspastete mit Selleriesalat und Cumberlandsauce

Grüne Petersiliensuppe

Geschmorte Kalbsbrust Apfelrahmsauce Duchesse-Kartoffeln Wintergemüse

Schwarzwälderschnitte

Suppe ***

Café Complet mit Luzerner Speck und Bergkäse Klassischer Wochenhit 25.11. – 1.12.

Tagessuppe

Schweinsgeschnetzeltes «Sweet & Sour» Basmatireis Wok Gemüse ***

Tagesdessert

Vegetarischer Wochenhit 25.11. – 1.12.

Tagessuppe

Tofu «Sweet & Sour» Basmatireis Wok Gemüse ***

Tagesdessert

Menüplan vom 02.12.2024 - 08.12.2024









Montag, 2.12.

Grünkernsuppe

Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» Teigwaren Blumenkohl

Caramel-Amarettimousse

Suppe

Fleischkäse
mit Kartoffelsalat
Senf

Dienstag, 3.12.

Spinatcremesuppe

Vegetarische Paella mit Gemüse, Kräuter und Safran ***

> Caotinaflan mit Rahm

> > Suppe

Dampfnudeln mit Vanillesauce Mittwoch, 4.12.

Geröstete Hafersuppe ***

Poulet-Cordonbleu
Zitronenschnitz
Pommes Frites
Romanesco

Ananassalat mit Pfefferminze

> Suppe ***

Laugenbrötli gefüllt mit Salami Donnerstag, 5.12.

Parmesansuppe

Schweinsvoressen mit Mischpilzen Kartoffelstampf Glasierte Rüebli

Zitronen-Muffin

Suppe ***

Älpler Rösti mit Speck und Raclettekäse Freitag, 6.12.

Rüebli-Ingwersuppe

Fischknusperli Tartarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat

Blanc Manger mit Kirschen

Suppe ***

Hausgemachte Wähe



Menüplan Wochenende & Wochenhit

Samstag, 7.12.

Fenchelsuppe

Perlhuhnbrust
Salbeisauce
Polenta
Ofentomate

Bergamotte-Joghurtcreme

> Suppe ***

Wurstweggen mit Maissalat

Sonntag, 8.12.

Randen-Carpaccio mit Rucola und Feta

Weissweinsuppe

Kalbgeschnetzeltes «Zürcher Art» Rösti-Galetten Buntes Gemüse

Hausgemachtes Schokoladenmousse

> Suppe ***

Café Complet mit Birchermüesli

Klassischer Wochenhit 2.12. – 8.12.

Tagessuppe

Tortellini gefüllt mit Rindfleisch Kräuterrahmsauce Reibkäse ***

Tagesdessert

Vegetarischer Wochenhit 2.12. – 8.12.

Tagessuppe ***

Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta Kräuterrahmsauce Reibkäse

Tagesdessert



• Speisedeklaration:

Wenn nichts anderes vermerkt, verwenden wir nur Fleisch und Fisch aus der Schweiz.

Importierte Fleisch- oder Fischprodukte können Rückstände von Antibiotika und wachstumsfördernden Hormonen enthalten.

Unser Brot und unsere Backwaren, werden in der Schweiz produziert.

Lieferanten:

- > Metzgerei Wiprächtiger AG Hergiswil am Napf
- > Metzgerei Willimann Dagmersellen
- > Seinet Comestibles
- > Frifag AG Märwil

Allergene:

Über Allergene Inhaltsstoffe gibt Ihnen das Fachpersonal der Küche/des Office gerne Auskunft.