

## Menüplan

6. Januar - 12. Jan, KW 2

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
<b>Montag</b> 06.01.2025	Schnittlauchcremesuppe (V) *** Gebratene Pouletbrust, Bratenjus, Griessschnitte, Erbsen *** Moccacupcake	Schnittlauchcremesuppe (V) *** Rauchtofusteak, an Kräuterrahmsauce, Griessschnitte, Erbsen *** Moccacupcake	Schnittlauchcremesuppe (V) *** Poulet, auf brauner Sauce, Couscous Smooth Food, Broccoli *** Moccacreme
<b>Abend</b>	Toast Hawaii, Selleriesalat	Toast Williams, Selleriesalat	Käse- Schinkenaufauf mit Gemüsesauce
<b>Dienstag</b> 07.01.2025	Lauchsuppe (V) *** Rindshamburger, Jägersauce, Risotto mit Gemüsewürfeli, Glasierte Kohlrabi *** Schoggiocreme	Lauchsuppe (V) *** Zucchettitätschli, an Jägersauce, Risotto mit Gemüsewürfeli, Glasierte Kohlrabi *** Schoggiocreme	Lauchsuppe (V) *** Rind, auf Portweinsauce SF, Risotto *** Schoggiocreme
<b>Abend</b>	Apfelküchlein, Vanillesauce	Apfelküchlein, Vanillesauce	Apfelquarkauflauf mit Vanillesauce
<b>Mittwoch</b> 08.01.2025	Bündner Gerstensuppe *** Schweinsadrio, Kräuterrahmsauce, Maccaroni, Glasiertes Rüebli *** Weisse Schoggiocreme	Bündner Gerstensuppe *** Gemüsekuken, Glasiertes Rüebli *** Weisse Schoggiocreme	Bündner Gerstensuppe *** Schwein, auf Majoransauce, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Weisse Schoggiocreme
<b>Abend</b>	Geschwellte, gerüstet, Käseteller, Tartarsauce Randensalat	Geschwellte, gerüstet, Käseteller, Tartarsauce Randensalat	Kartoffel- Käseauflauf mit Rüebli sauce
<b>Donnerstag</b> 09.01.2025	Selleriesuppe mit Riesling (V) *** Kalbsragout, Marengo, Thymianpolenta, Selleriestängeli *** Mandarinen Praliné Schnitte	Selleriesuppe mit Riesling (V) *** Gemüseschnitzel, an Marengosauce, Thymianpolenta, Selleriestängeli *** Mandarinen Praliné Schnitte	Selleriesuppe mit Riesling (V) *** Kalbs, auf Pilzsauce, Kartoffelstock mit Kürbis *** Beerenjoghurtcreme
<b>Abend</b>	Cafe Complet mit Weichkäse	Cafe Complet mit Weichkäse	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
<b>Freitag</b> 10.01.2025	Rote Linsenpüreesuppe (V) *** Pochiertes Lachsfilet (NO), Kapernsauce, Salzkartoffeln, Gedünsteter Blattspinat *** Fruchtsalat	Rote Linsenpüreesuppe (V) *** Linseneintopf, Salzkartoffeln, Gedünsteter Blattspinat *** Fruchtsalat	Rote Linsenpüreesuppe (V) *** Tofu mit Kichererbsen SF, auf Casimirsauce , Kartoffelstock mit Rüebli *** Rumcreme
<b>Abend</b>	Pizzakuchen Gemischter Blattsalat	Vegetarische Pizzakuchen Gemischter Blattsalat	Kartoffel- Gemüsetraum mit Broccolisauce
<b>Samstag</b> 11.01.2025	Zwiebelsuppe (V) *** Gebratenes Trutenschnitzel, Tomatensauce, Krawättli, Gedämpfter Fenchel *** Süssmostcreme	Zwiebelsuppe (V) *** Pilzragout, an Frischkäsesauce, Krawättli, Gedämpfter Fenchel *** Süssmostcreme	Zwiebelsuppe (V) *** Truten mit Tomatensauce, Kartoffelstock mit Randen *** Süssmostcreme
<b>Abend</b>	Fotzelschnitte mit Aprikosenkompott	Fotzelschnitte mit Aprikosenkompott	Brotauflauf mit Aprikosensauce
<b>Sonntag</b> 12.01.2025	Gemüsesuppe Pflanze Art *** Glasierter Schweinshalsbraten, Marsalasauce, Herzoginkartoffeln, Mischgemüse *** Orangen-Mascarpone Patisserie	Gemüsesuppe Pflanze Art *** Karotten-Nussburger, an Marsalasauce, Herzoginkartoffeln, Mischgemüse *** Orangen-Mascarpone Patisserie	Gemüsesuppe Pflanze Art *** Schwein, auf Casimirsauce, Risotto *** Vanillecreme
<b>Abend</b>	Cafe Complet gemischtes Fleischplättli	Cafe Complet Vegetarisch	Griessbrei mit Ananassauce

Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Abkürzungen Herkunft Fleisch / Fisch: NZ (Neuseeland), VN (Vietnam), F (Frankreich), CN (China), TR (Türkei), DE (Deutschland)

Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen