

# Menüplan Woche 49 2.12.2024. bis 8.12.2024



Unter dem Dach von **concara**

|   | <b>Montag</b><br>2.12.2024   | <b>Dienstag</b><br>3.12.2024  | <b>Mittwoch</b><br>4.12.2024                                | <b>Donnerstag</b><br>5.12.2024                             | <b>Freitag</b><br>6.12.2024                                  | <b>Samstag</b><br>7.12.2024               | <b>Sonntag</b><br>8.12.2024                                 |
|---|--|---|---|--|--|---|---|
| <b>Tagessuppe</b><br><i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i> | Champignonsuppe  | Basler Mehlsuppe  | Zucchetticremesuppe   | Petersiliencremesuppe                                      | Geröstete Griesssuppe  | Mediterrane Gemüsesuppe                   | Bouillon Teufels Art  |
| <b>Tagessalat</b>   | Salat vom Buffet   | Salat vom Buffet  | Salat vom Buffet  | Salat vom Buffet   | Salat vom Buffet   | Salat vom Buffet                          | Salat vom Buffet  |
| <b>Menu</b>   | Glasierter Schweinshalsbraten<br>Bratensauce mit Apfelmost<br>Bratkartoffeln<br>Krautstiele  | Paniertes Pouletschnitzel<br>Zitronenschnitz Pommes Frites<br>Zucchini mit Kräutern | Bunte Spätzlipfanne mit Kürbis und Wirz an Rahmsauce        | Lamm-Curry<br>Pilawreis<br>Asiatisches Mischgemüse         | Gebackenes Dorschfilet (1)<br>Bramata Polenta<br>Ratatouille | Spaghetti "Bolognese"<br>Reibkäse         | Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art<br>Rösti-Taler<br>Rosenkohl |
| <b>Menu (vegetarisch)</b>   | Tofu Steak<br>Balsamico- Apfelsauce<br>Bratkartoffeln<br>Krautstiele   | Paniertes Quornschnitzel<br>Zitronenschnitz Pommes Frites<br>Zucchini mit Kräutern  | Bunte Spätzlipfanne mit Kürbis und Wirz an Rahmsauce        | Kichererbsen-Curry<br>Pilawreis<br>Asiatisches Mischgemüse | Falafel- Bällchen<br>Bramata Polenta<br>Ratatouille          | Spaghetti mit vegetarischer "Bolognese"   | Pilzragout<br>Rösti-Taler<br>Rosenkohl                      |
| <b>Herbstkarte</b>  | Von Montag bis Freitag bietet unsere Herbstkarte alternative Gerichte zum Mittagsmenü. Diese können Sie jeweils am Vortag bis 13.00 Uhr bestellen. |   |   |  |  |   |   |
| <b>Tagesdessert</b>   | Dänische Plunder   | Waldbeerenkompott mit Vanillerahm   | Caramelköppli   | Zimt mousse  | Russenzopf   | Haselnusscreme                            | Cremeschnitte   |
| <b>Abendessen</b>   | Schinkengipfeli<br>Beilagensalat   | Bread & Butter Pudding<br>Zwetschgenkompott   | Chlouse-Teller<br>Garniert<br>Brot und Butter               | Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käse)<br>Karottensalat     | Gelberbsensuppe mit Gnagi<br>Hausbrot                        | Fruchtkuchen mit Birnen<br>Mit Schlagrahm | Cafe Complet "Traditionell"<br>Zopf und Butter              |
| <b>Abendessen (vegetarisch)</b>   | Gemüse-Blätterteigtasche<br>Beilagensalat  | Bread & Butter Pudding<br>Zwetschgenkompott   | Vegetarischer Chlouse-Teller<br>Garniert<br>Brot und Butter | Vegetarischer Käsetoast mit Ananas<br>Karottensalat        | Gelberbsensuppe<br>Hausbrot                                  | Fruchtkuchen mit Birnen<br>Mit Schlagrahm | Cafe Complet "Traditionell"<br>Zopf und Butter              |

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Fleischherkunft "Schweiz" sofern nicht anders deklariert, eventuelle Tagesabweichungen werden ausgewiesen. Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen. (1) Dorschfilet, Wildfang, Nordostatlantik (FAO 27)