



# Menuplan vom 13.01. - 19.01.2025

## Mittagessen

Name: \_\_\_\_\_

	Menu 1	Menu 2
Montag, 13.01.	Thurgauer Mostsuppe	
	Luganighe (Tessiner Schweinswurst) Schalottensauce, Polenta Blumenkohl mit Ei	Gebratenes Doradenfilet Limettengersotto Peperonata
	Zitronenjoghurtcreme im Glas	
Dienstag, 14.01.	Rindskraftbrühe mit Griessnocken	
	Schweins-Rahmschnitzel Spiralen Mischgemüse (Kürbis, Cocobohnen, Kohlrabi)	Blätterteigpastetli mit Brätchügeli Erbsli und Rüepli
	Mandelgipfel	
Mittwoch, 15.01.	Weissweincremesuppe	
	Trutengeschnetzeltes nach Zürcher Art Röstikrokette Datteltomaten	Pizzoccheri (Buchweizennudeln) mit Kartoffeln, Wirz und Bergkäse Flüssige Knoblauch-Nussbutter
	Fruchtsalat	
Donnerstag, 16.01.	Kürbiscremesuppe	
	Pouletschenkelsteak Kräuterbutter Bratkartoffeln Grüne Bohnen	Rotes Thaicurry mit Gemüse Basmatireis
	Moccacreme	
Freitag, 17.01.	Lauchsuppe	
	Pochierter Lachsspiess Dillrahmsauce Salzkartoffeln Geschmorter Blattspinat	Niedergegartes Lammgigot Majoranjus Weissweinisotto Zucchetti
	Apfel-Zimt-Streuselkuchen	
Samstag, 18.01.	Gemüsebouillon mit Backerbsen	
	Schweinshaxe mit Schnittlauch und Zitrone Kartoffelstock Broccoli mit Brösmeli	Spanisches Omelette mit Kartoffeln und Petersilie Ratatouille
	Basler Lækkerlimousse	
Sonntag, 19.01.	Curryschaumsuppe	
	Rindsschulterbraten Rosmarinjus Kartoffelgratin Glasierter Lauch	Hirschpfeffer mit Silberzwiebeln Semmelknödel Rotkraut
	Schwedenschnitte	

### Täglich

Buntes Salatbuffet  
Feine Tagessuppe



### Menu 3 Wochenhit

Ungarisches Rindsgulasch  
Spätzli  
Rosenkohl



### Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





# Menuplan vom 13.01. - 19.01.2025

## Abendessen

Name: \_\_\_\_\_

Menu 1	
Montag, 13.01.	Pilz-Gemüseragout auf Grahamtoast Blattsalat
Dienstag, 14.01.	Spaghetti Tomatensauce Geriebener Parmesan
Mittwoch, 15.01.	Apfelstrudel Vanillesauce
Donnerstag, 16.01.	Zwiebel-Käsewähe Bunter Blattsalat
Freitag, 17.01.	Fotzelschnitte Caramelsauce Zimtucker
Samstag, 18.01.	Zwetschgenwähe mit oder ohne Rahm
Sonntag, 19.01.	Wurst-Käsesalat Gekochtes Ei garniert Zopf

**Täglich**  
Feine Suppe

**Menu 2**  
Café complet vom Buffet



### Fleisch- und Fischdeklaration sowie Informationen zu Allergenen

#### Fleisch

Das in unserem Haus servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

- Rindfleisch: CH
- Kalbfleisch: CH
- Lammfleisch: CH, Neuseeland\*, Australien\*
- Schweinefleisch: CH
- Geflügel: CH
- Kaninchen: CH, Ungarn
- Ente: CH, Frankreich, Ungarn
- Wild: CH, Europa

#### Fisch

**Montag:** Dorade (Griechenland)  
**Freitag:** Lachs (Norwegen)

#### Allergene

##### Glutenfreie Lebensmittel

Für Informationen über weitere Allergene dürfen Sie sich gerne an unser Küchenteam wenden.

\* Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.