



# Menuplan vom 20.01. – 26.01.2025

## Mittagessen

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

	Menu 1	Menu 2
Montag, 20.01.	Hackbraten Kräftiger Jus Schupfnudeln Kräutertomate	Broccolisuppe Sellerie-Piccata Tomatensauce Feine Nudeln Geriebener Parmesan
Dienstag, 21.01.	Heisses Rippli Senf Schnittlauchkartoffeln Sauerkraut	Schoggicreme Gemüsesuppe Pflanzeart Saiblingsfilet mexikanische Art (mit Tomaten, Koriander, Butter überbacken) Reis mit Erbsli und Mais
Mittwoch, 22.01.	Pouletgeschnetzeltes Stroganoff Spätzli Glasierter Rübli	Petersiliencremesuppe Vegetarisches Riz Casimir mit Gemüse, gebratene Banane Halber Pfirsich mit Rahm
Donnerstag, 23.01.	Saltimbocca vom Schwein Marsalasauce Müscheli Peperonata	Brownies Bouillon mit Flädli «Racletteplausch» Würziger Raclette vom Buffet Gschwelli, Silberzwiebeln, Cornichons und Maiskölbchen
Freitag, 24.01.	Fischstäbli Tartarsauce und Zitrone Tomaten-Pilawreis Rahmspinat	Aprikosen-Streuselkuchen Griesssuppe mit Gemüse Trutenbraten Salbeijus Kartoffelstock Broccoli mit Mandeln
Samstag, 25.01.	Rindsragout mit Oliven und Dörrtomaten Risotto Mischgemüse	Vanille-Cornet Champignoncremesuppe Walliser Käseschnitte mit Weisswein, Tomaten, Schinken und Bergkäse
Sonntag, 26.01.	Schweinshalsbraten Morchelrahmsauce Trüffel-Maisschnitte Rosenkohl	Tirolercake Französische Zwiebelsuppe Lammracks mit Kräuter-Pistazienkruste Tagliatelle Ratatouille

### Täglich

Buntes Salatbuffet  
Feine Tagessuppe



### Menu 3 Wochenhit

Pouletbrust  
Kräuterjus  
Kartoffelschnitze  
Glasierter Bohnen



### Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





# Menuplan vom 20.01. – 26.01.2025

## Abendessen

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

	Menu 1
Montag, 20.01.	Kirschenauflauf Vanillesauce
Dienstag, 21.01.	Spinatwähe Blattsalat
Mittwoch, 22.01.	Gerstensuppe Wienerli Brötli
Donnerstag, 23.01.	Milchreis Zimtucker Gebackene Zwetschgen
Freitag, 24.01.	Äpler Magronen Reibkäse Birnenkompott
Samstag, 25.01.	Apfelwähe mit oder ohne Rahm
Sonntag, 26.01.	Fleischteller mit Aufschnitt, Rohschinken, Salami und 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

**Dienstag:** Saibling (CH)

**Freitag:** Fischstäbli (Niederlande)

#### 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.