



Menuplan vom 27.01. - 02.02.2025

Mittagessen

Name: _____

	Menu 1	Menu 2
Montag, 27.01.	Blumenkohlcremesuppe mit Gorgonzola	
	Paniertes Schweinsschnitzel Zitronenschnitz Cocktailsauce, Pommes frites Gedämpfte Tomate	Indisches Paneer-Curry (Vegetarisches Curry mit Käse) Jasminreis
	Fruchtsalat mit Datteln	
Dienstag, 28.01.	Gemüsecremesuppe	
	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Röstikroketten Pfälzer Karotten	Paella (spanische Reispfanne mit Poulet, Miesmuscheln, Peperoni und Erbsli)
	Vermicelles	
Mittwoch, 29.01.	Tomatencremesuppe	
	Überbackenes Schweinssteak mit Birne und Raclette Kräftiger Jus, Gnocchi Gedünsteter Lauch	Lasagne al forno (mit Rindshackfleisch)
	Mandel-Russenzopf	
Donnerstag, 30.01.	Hafercremesuppe	
	Ofenfleischkäse Paprikasauce Bratkartoffeln Gebackener Kürbis	Bami Goreng (Indonesisches Nudelgericht mit Poulet und Gemüse) Gehackte Erdnüsse
	Marronikuchen	
Freitag, 31.01.	Maiscremesuppe	
	Dorschknusperli Zitronenmayonnaise Bouillonkartoffeln Rahmspinat	Rindshacktätschli Pfeffersauce Spätzli Gedämpfter Broccoli
	Aprikosenkompott mit Amaretto-Rahm	
Samstag, 01.02.	Fleischbouillon mit Fideli	
	Coq au vin (Poulettragout mit Gemüse in Rotwein geschmort) Bramata Polenta	Überbackene Wirzrouladen mit Rindshackfleisch Kartoffelstock
	Vanillecreme	
Sonntag, 02.02.	Selleriesuppe mit Apfel	
	Schweinsfilet Wellington (mit Blätterteig und Pilzen) Kräftige Bratensauce Kartoffelgratin Rotkraut	Gebratene Lammhuf Rosmarinjus Bulgur Mischgemüse (Romanesco, Butterbohnen, Kohlrabi)
	Schwedentorte	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menu 3

Wochenhit

Schweinsgeschnetzeltes
mit Kräuterrahmsauce
Breite Nudeln
Gedünstete Zucchetti



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menuplan vom 27.01. – 02.02.2025

Abendessen

Name: _____

Menu 1	
Montag, 27.01.	Griessbrei Orangenkompott Zimtucker
Dienstag, 28.01.	Teigwarenauflauf mit Speck, Pilzen und Rosenkohl
Mittwoch, 29.01.	Fotzelschnitte mit Waldbeeren Vanillesauce
Donnerstag, 30.01.	Verschiedene Canapés mit Lachs, Schinken und Ei
Freitag, 31.01.	Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Gemüse und Kartoffeln Holzofenbrot
Samstag, 01.02.	Bölletünne (Schaffhauser Zwiebelwähe) Blattsalat
Sonntag, 02.02.	Dünn aufgeschnittener Trutenbraten garniert Tartarsauce 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: Miesmuscheln (Italien)

Freitag: Dorsch (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.