

Menüplan vom 05. Januar - 11. Januar 2026

Mittagessen

Nachessen

Montag
05.01.2026

Gemüsecremesuppe
Bratenteller
an Salbeisauce
Polenta mit Käse
Erbsen - Pastinakengemüse

Hausgemachter
Gemüsestrudel
Tomatencoulis

Dienstag
06.01.2026

Griesscremesuppe
Kalbfleischkügel an Rahmsauce
in knusprigem Blätterteigpastetli
Glasierte Karotten

Salziger Apero
Haferbrei mit Zimt - Zucker
Apfelkompott

Mittwoch
07.01.2026

Lauchcremesuppe
Original
Militär - Käseschnitte
Weisschabissalat mit Kümmel
Frischer Fruchtsalat

Würstli mit Senf
Hausgemachter
Kartoffelsalat

Donnerstag
08.01.2026

Kohlrapencremesuppe
Hacksteak
Rosmarinjus
Pommes frites
Gedämpfter Brokkoli

Tagessüppli im Espressotassli
Lauwarmer Zwetschgengucken
mit Glasur
Rahmtupf

Freitag
09.01.2026

Randencremesuppe
Gebratene Fischstreifen
Kapern-Zitronen Jus
Dill-Kartoffeln
Gehackter Rahmspinat

Würzige Gemüsesuppe
Belegte Brötli
mit Schinken und Ei

Samstag
10.01.2026

Geflügelcremesuppe
Hirschbraten
an Preiselbeersauce
Hausgemachte Spätzli
Gedämpfter Rosenkohl

Reichhaltiges Cafe Complet
Fleisch, Käse, Butter und Konfi
und hausgemachtem Zopf

Sonntag
11.01.2026

Weissweincremesuppe
Schweinsschnitzel
Champignonsrahmsauce
Frische Nudeln
Glasiertes Mischgemüse
Schokoladen Mousse

Frische Minestrone
mit viel Gemüse
Knuspriges Ruchbrot

Wochenhit

Rindszunge, Kapernsauce, Sauerkraut, Kartoffelstock
Vege Gemüse Frühlingsrollen, süss-sauer Sauce

Abends können die Bewohner à la carte aus der Abendkarte, anstelle des Menüs, bestellen.

Wir verwenden ausschliesslich CH-Fleisch. Ausnahmen werden deklariert.

Unsere Gerichte können allergene Stoffe enthalten. Auskünfte erteilt die Küche

Fisch = Frankreich
Hirsch = EU / Brot = CH