

MENÜPLAN 25. November – 1. Dezember 2024

KW 48	Vollkost	Vegetarier
Montag 25.11.24	Maronicremesuppe Tagessalat Währschafte Älpermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus	Maronicremesuppe Tagessalat Quorn Piccata mit Tomaten Risotto und Gemüse
Abend	Zwetschgenknödel mit Vanillesauce	Zwetschgenknödel mit Vanillesauce
Dienstag 26.11.24	Bouillon mit Fideli Tagessalat Pastetli mit Kalbfleisch und Risi Bisi Zitronen Cake	Bouillon mit Fideli Tagessalat Griess Schnittli überbacken und Ratatouille Zitronen Cake
Abend	Toast mit Birnen und Käse überbacken mit Karotten Salat	Toast mit Birnen und Käse überbacken mit Karotten Salat
Mittwoch 27.11.24	Lauchcreme Suppe Tagessalat Wildschweinpfeffer Spätzli und Rosenkohl	Lauchcreme Suppe Tagessalat Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce und gebratenen Nudeln
Abend	Spanische Omelette mit Kartoffeln, Gemüse und Chorizo	Spanische Omelette mit Kartoffeln und Gemüse
Donnerstag 28.11.24	Französische Zwiebel Suppe Tagessalat Schweinsnitzel mit Rahmsauce Nudeln und Mandel Broccoli Frische Ananas	Französische Zwiebel Suppe Tagessalat Ravioli an Rahmsauce mit Schnittlauch und Gerösteten Walnüssen Frische Ananas
Abend	Kalter Aufschnitt Teller Garniert mit Huusbrot und Butter	Käseteller Garniert mit Gschwellti
Freitag Wahlmenü 29.11.24	Maiscreme Suppe Tagessalat Pochiertes Saibling Filet oder Hamburger mit Sauce mit Salzkartoffeln und Blattspinat	Maiscreme Suppe Tagessalat Randen und Kartoffeln aus dem Ofen mit Sauercream
Abend	Kirschen Wähe mit Rahm	Kirschen Wähe mit Rahm
Samstag 30.11.24	Suppe Bauern Art Tagessalat Hausgemachte Lasagne auf Tomaten Coulis	Suppe Bauern Art Tagessalat Spaghetti Napoli mit Zucchetti
Abend	Poulet Curry Strudel mit Kabis Salat	Chäs Chüechli mit Kabis Salat
Sonntag 01.12.24	Weissweincrème Suppe Tagessalat Krustenbraten mit Bratenjus Kartoffelstock, Glasierte Rüeblü und und Kohlräbli Tobleronemousse	Bouillon mit Ei Tagessalat Gebratene Tofu- Fetawürfel Kartoffelstock, Glasierte Rüeblü und und Kohlräbli Tobleronemousse
Abend	Cafe Complet Fleisch, Käse, Butter und Konfi Sunntigsbrot	Cafe Complet Käse, Butter und Konfi Sunntigsbrot

Wochenhit Montag – Donnerstag: Berner Rösti mit Speckwürfeli, Käse überbacken und Spiegelei.

Unser Frischfleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. Fisch stammt aus Nord Italien (Zucht).

Unser Brot kommt von der Bäckerei Reichmuth, Glarus oder vom Romers, in Benken und ist bis auf das Toastbrot aus der Schweiz.

Menüänderungen vorbehalten!

Sollte bei Ihnen eine Allergie oder Intoleranz bestehen, melden Sie dies bitte bei unseren Mitarbeitende.

Auf medizinische Anordnung servieren wir Ihnen gerne eine alternative Spezialkost.