



## Menüplan vom 29.12.2025 bis 4.1.2026

Woche 1	Mittagessen	Abendessen
<b>Montag 29.12.2025</b>	Gemüsesuppe  Wiener Kalbsrahmgulasch Spiralen Teigwaren Pastinaken - Gemüse	Griessbrei Zimtucker Rotweinzwetschgen
<b>Dienstag 30.12.2025</b>	Bouillon mit Backerbsen  "Riz Casimir" Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce Pilawreis und Kokosbanane	Birchermüesli Brot und Käse
<b>Mittwoch 31.12.2025</b>	Silvestermenü	Basler Mehlsuppe Reibkäse Wienerli Kartoffelbrötchen
<b>Donnerstag 1.1.2026</b>	Proseccosuppe  Emmentaler Lammvoressen Kartoffelstock Zweierlei Rüebli  Zitronen - Roulade	Kalter Überraschungsteller
<b>Freitag 2.1.2026</b>	Tomatensuppe  Trofie - Teigwaren mit Rauchlachs und Weissweinsauce Gemüsestreifen  Ananassalat mit Minze	Kaiserschmarrn Orangen - Mandarinenkompott
<b>Samstag 3.1.2026</b>	Suppe Hausfrauenart  Käsekuchen mit Lauch und Speck	Kartoffelsuppe mit Maggikraut Baumnussbrot
<b>Sonntag 4.1.2026</b>	Champignonsuppe  Schweinspfeffer Schupfnudeln Marktgemüse  Grand Marnier Parfait	Kalter Teller mit Fleisch und Käse

Wir legen grossen Wert auf partnerschaftliche Beziehungen zu den lokalen Lieferanten und bevorzugen möglichst regionale und saisonale Produkte.  
 Unser Fleisch/Fisch/Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz.  
 Ausnahmen werden deklariert. Rauchlachs: MW / AK / NO  
 Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitende.