

Menüs Woche 1

MONTAG 05.01.2025	Mittag	Zwiebelsuppe mit Croutons, Salat Hackbraten vom Saaser Hirsch mit Wacholder Polenta und Rotkraut mit Marroni Rhabarberkuchen
	Abend	Suppe Muscheli mit Käserahmsauce und Kräutern
DIENSTAG 06.01.2025	Mittag	Weisse Bohnensuppe mit Knoblauch, Salate Gebratene Truthenbrust mit Balsamicosauce Bratkartoffeln und Kohlrabi Vermicel mit Meringues und Vanilleis
	Abend	Suppe Apfelhüchli mit Vanillesauce
MITTWOCH 07.01.2025	Mittag	Schwarzwurzelsuppe, Salate Geflügelbrustwürfel in fruchtiger Currysauce Reis und Früchtegarnitur Zitronensorbet mit Holunderblütensirup
	Abend	Suppe Röstipizza mit Tomaten, Mozzarella und Schinken
DONNERSTAG 08.01.2026	Mittag	Rüblisuppe mit Vanille, Salat Hausgemachte Cholera mit Käse, Lauch, Kartoffeln und Apfel Panna cotta mit Erdbeersauce
	Abend	Suppe Kaiserschmarrn mit Früchtekompott
FREITAG 09.01.2026	Mittag	Brotsuppe mit Gemüse, Salate Pangasiusfilet in der Eihülle mit Tomatencoulis Eblypilav und Krautstiele Lebkuchenmousse und Quarkcreme mit Birne
	Abend	Suppe Gehacktes mit Hörnli
SAMSTAG 10.01.2026	Mittag	Kürbissuppe mit Kokos und Ingwer, Salate Geräucherter und gebratener Schinken mit Honig Kartoffelstock und Sauerkraut Apfelkuchen
	Abend	Suppe Belegte Brötchen mit Thon, Ei und Schinken
SONNTAG 12.01.2026	Mittag	Suppe von roten Linsen mit Himbeeressig, Salate Rindsschmorbraten Burgunder Art Schupfnudeln und Kabis Eisparfait mit Bailys und Nusskrokant
	Abend	Suppe kaltes Fleischteller
Herkunft	Unser Fleisch, Brot und Feinbackwaren stammen aus der Schweiz. Abweichungen werden deklariert. Bei zusätzlichen Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung	
Allergene	Bitte zögern Sie nicht, unser Personal auf Allergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen, auf dies nehmen wir gerne Rücksicht.	

