

**MENUPLAN**
**KW 52 22. - 28. Dezember 2025**

	<b>MENU</b>	<b>MENU VEGETARISCH</b>	<b>ABENDESSEN</b>
<b>Montag</b> <b>22.12.2025</b>	Gemüsesuppe / Salat Entlebucher Eierrösti mit Schinkenwürfeli	Entlebucher Eierrösti	Cervelat-Salat garniert
<b>Dienstag</b> <b>23.12.2025</b>	Tomatensuppe/ Salat «Gideons Bratwurst» Zwiebelsauce Rösti, Rüebl Früchte Quark	Rösti mit Käse überbacken	Griess-Köpfl Aprikosensauce
<b>Mittwoch</b> <b>24.12.2025</b> <b>Heiligabend</b>	Pflanzenzsuppe Wintersalat Penne mit Pilzsauce	Penne mit Gemüsesauce	Geräuchtes Rippli Kartoffel-Gratin Gemüse-Garnitur Parfait Grand-Marnier
<b>Donnerstag</b> <b>25.12.2025</b> <b>Weihnachten</b>	Bouillon mit Fideli Bunter Salat Kalbssteak, Cognacsauce Country-Cuts Gemüse-Garnitur Dessert-Teller	Tofu Steak Cognacsauce	Kalter Weihnachtsteller
<b>Freitag</b> <b>26.12.2025</b>	Marronisuppe / Salat Forellenfilet geräucht Ratatouille-Kartoffeln Sacher-Schnitte	ohne Fisch / Vegi	Käseküchlein Salat
<b>Samstag</b> <b>27.12.2025</b>	Blumenkohlsuppe Randensalat Kaninchen mit Oliven und Dörrotomaten Polenta, Pack-Choi	Polenta mit Käse überbacken, Tomate	Beeren-Kuchen mit Rahm
<b>Sonntag</b> <b>28.12.2025</b> <b>Geburtstag</b> <b>Frau Gertsch</b>	Bouillon mit Flädli Bunter Salat Rindfleischvogel Kartoffelstock Rahmspinat Süssmostcrème	Gemüseteller	Café Complet Käse-und Fleischplatte

Fisch: CH

Allergene und Fleisch.-Fischherkunft siehe an der Tafel beim Essraum.