

# MENUPLAN

**KW 02 05. – 11. Januar 2026**

	MENU	MENU VEGETARISCH	ABENDESSEN
<b>Montag</b> <b>05.01.2026</b>	Gemüsesuppe / Salat Bauernfleischkäse Country-Cuts Erbsen à la Crème	Panierter Sellerie Country-Cuts Erbsen à la Crème	Pfannkuchen mit Aprikosenkompott
<b>Dienstag</b> <b>06.01.2026</b>	Brotsuppe / Salat Kaninchenragout Polenta Kräutertomate Dreikönigskuchen	mit Käse überbackene Polenta Gemüse-Garnitur	Rührei mit Croutons Endiviensalat
<b>Mittwoch</b> <b>07.01.2026</b>	Broccolisuppe / Salat Riz Casimir mit Pouletfleisch Früchte-Garnitur	Früchte Curry gebratene Banane Reis	Gemüse-Käsesalat
<b>Donnerstag</b> <b>08.01.2026</b>	Bouillon mit Ei / Salat Winterlicher Lammeintopf mit Weisskabis und Kastanien Fruchtsalat	Wurzel-Gemüse Eintopf mit Kastanien	Bündner Gerstensuppe Hausbrot
<b>Freitag</b> <b>09.01.2026</b> <b>Geburtstag</b> <b>Frau Keller</b>	Selleriesuppe / Salat Paniertes Schweinschnitzel Pommes-Frites Gemischtes Gemüse Brönnti-Crème	Blumenkohlsteak Pommes-Frites Gemischtes Gemüse	Thonsalat garniert
<b>Samstag</b> <b>10.01.2026</b>	Weincrèmesuppe Gemischter Salat Pilz-Risotto	Pilz-Risotto	Birchermüesli mit Rahm
<b>Sonntag</b> <b>11.01.2026</b> <b>Geburtstag</b> <b>Frau Romang</b>	Bouillon mit Fideli Bauernwurst Salzkartoffeln Sauerrüben Meringues mit Rahm	Gemüseteller	Café Complet

Fisch: CH

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