

MENUPLAN

KW 02 05.–11. Januar 2026

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

Fisch: CH

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