

## Menuplan vom 9. bis 15. Dezember 2024

### Wochenhit / Menu 3

- Mo-Di: Kartoffelgnocchi mit Rucolapesto, Cherrytomaten und Mozzarella  
 Mi-Do: Pouletflügeli, Wedges und Coleslaw Salat  
 Fr-So: Apfel- und Aprikosenwähre mit Schlagrahm

Mittagessen Menu 1		Mittagessen Menu 2		Nachessen		Menukomponenten
	Täglich Salatbuffet Orangensaft statt Suppe möglich		Täglich Salatbuffet Orangensaft statt Suppe möglich			1 Grüner Salat od. Kompott (Dreieckschale) Fr. 3.--
Mo 09.12.24	Kürbissuppe Poulet Cordon Bleu Pommes Frites Buntes Mischgemüse Vanillecrème mit Beerenkompott	Kürbissuppe Kichererbsen Bratling auf Ofengemüse, Joghurt Dip Vanillecrème mit Beerenkompott	Mo 09.12.24	Gerstensuppe mit Wienerli und Brot		2 Bouillon mit Einlage oder Tagessuppe Fr. 3.--
Di 10.12.24	Zucchettisuppe Rindsragout, Paprikasauce Vollreis und Blumenkohl Schokomuffin mit Früchten	Zucchettisuppe Spinat Lasagne mit Tomatensauce Schokomuffin mit Früchten	Di 10.12.24	Sandwich belegt mit Eiersalat, Schinken und Thon		3 Teller Hauptgang (Menu 1-3) Fr. 10.--
Mi 11.12.24	Fenchel-Orangen-Suppe Schweinssteak, Tomatenbutter Teigwaren und Blattspinat Fruchtsalat	Fenchel-Orangen-Suppe Käsespätzli mit Röstzwiebeln Fruchtsalat	Mi 11.12.24	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln, Vanillesauce		4 Tagesdessert Fr. 2.--
Do 12.12.24	*Rindsboullion mit Buchstaben Lamm Nierstück (AUS/NZL), Jus Kartoffelgratin und Broccoli Vermicelles mit Meringues und Schlagrahm	*Rindsboullion mit Buchstaben Linsen-Curry mit Kichererbsen und Gewürzreis Vermicelles mit Meringues und Schlagrahm	Do 12.12.24	Kalter Braten mit Gemüse Vinaigrette, Brot		
Fr 13.12.24	Kartoffelsuppe Gebratenes Forellenfilet, braune Butter Bratkartoffeln und Fenchelgemüse Schokoflan im Glas mit Mandarinli	Kartoffelsuppe Moussaka, Rahmsauce Zucchetti-Aubergine-Kartoffel Schokoflan im Glas mit Mandarinli	Fr 13.12.24	Fotzelschnitte mit Zimt-Zucker, serviert mit Birnenkompott		5 Salatteller klein gem. (Frühstücksteller) Fr. 5.--
Sa 14.12.24	Linsencrèmesuppe Älplermagronen mit Speckwürfeli serviert mit Apfelmues Frappée	Linsencrèmesuppe Kürbisrisotto mit Feigen und Nüssen Frappée	Sa 14.12.24	Geschwellti mit Käseteller, Brot		6 Salatteller mittel gem. (Suppenteller) Fr. 8.--
So 15.12.24	*Bouillon mit Einlage Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Champignons, Nudeln und Rüebli Glace Cake	*Bouillon mit Einlage Orecchiette an Pilzrahmsauce, Reibkäse Glace Cake	So 15.12.24	Buffet mit Brot, Butter, Konfitüre, Käse- und Fleischplatte, Schachtkäse, Joghurt, Quark, Gebäck und Wähe Milch, Kaffee und Tee		7 Salatteller mit Ei (Menu-Teller) Fr. 10.--
*Diese Suppen enthalten Fleisch		Auswahlgemüse: Rüebli oder Rosenkohl		Milch, Kaffee, oder Tee und Suppe sind zum Nachessen inbegriffen		8 Omelette mit kleinem Gemüsebouquet Fr. 10.--
Fleisch und Geflügelprodukte stammen mehrheitlich aus Schweizer Produktion; in wenigen Ausnahmefällen aus dem Ausland (Herkunftsland wird dann entsprechend deklariert). Das Fanggebiet der Fische ist auf der Menukarte ersichtlich (Land oder FAO-Nummer). Bei Fragen zu Menu-Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.						

\*Diese Suppen enthalten Fleisch

Auswahlgemüse: Rüebli oder Rosenkohl

Milch, Kaffee, oder Tee und Suppe sind zum Nachessen inbegriffen

## Küchen Lexikon

- Dienstag    Vollreis - Der Langkorn «Vollreis» ist ungeschält und enthält auch die wertvollen Keimlinge des Reiskorns. Naturreis bleibt nach dem Kochen körnig und schmeckt aromatisch-nussig.
- Freitag    Moussaka – Ist ein Auflauf aus Zucchetti, Aubergine und Kartoffeln.
- Sonntag    Orecchiette - Orecchiette oder Öhrchennudel ist eine für die Regionen Apulien und Basilikata typische Pasta-Art, die aus Italien stammt.