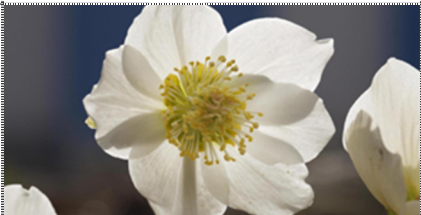


Menüplan

01.12.2025 bis 07.12.2025 (KW 49)

zu jedem Menü wird eine Suppe, Menüsalat und Dessert serviert

Datum	Mittagessen	Abendessen	
Montag 01.12.2025	Tagessuppe Weisses Schweinsvoren Bramata-Polenta dazu Broccoli mit Käse Lebkuchencreme	Kalter Fleischkäse mit Senfschaum	
Dienstag 02.12.2025	Fleischsuppe mit Gemüse Siedfleisch (Rind), dazu Salzkartoffel und Dörrbohnen Meringue mit Rahm	Hero-Ravioli (Poulet) mit Reibkäse, dazu Blattsalat mit Rucola	 Vegi-Menü Gebratene Kürbisswürfel mit Baumnüssen an leichter Rahmsauce serviert mit Gemüsereis
Mittwoch 03.12.2025	Passierte Gemüsesuppe Kalbsbratwurst an Senfsauce Gemüserisotto und glasierte Kohlrabi Frische Trauben	Süsse Pfannkuchen mit Äpfelschnitzen und Ahornsirup	 Gourmet-Menü Indisches Lammragout mit Curry-Kokos-Gemüse serviert mit Couscous
Donnerstag 04.12.2025  Geburtstagsessen	Rüeblicrèmesuppe Pouletgeschnetzeltes an einer Brandysauce Kartoffelstock mit Erbsen an Butter Crèmeschnitte	Würzige Gemüsesuppe mit Rauchwurst und Maggia-Brot	
Freitag 05.12.2025	Gemüsecrèmesuppe Pangasius-Knusperli (D) mit Dill-Dip Pilawreis und Fenchel mit Orangenzesten Tagesdessert	Hausgemachter Gritti-Bänz mit Aufschnitt und Käse	
Samstag 06.12.2025	Minestrone ticinese Spinat-Ricotta-Cannelloni an Tomaten-Basilikumsauce Amarettoschaum	Käsewähe mit Zwiebeln und Randensalat	 Italienisches Menü Penne mit Champignons, Coppa, Gemüsejuliennes und Pesto-Rahm Parmesan
Sonntag 07.12.2025	Kürbissuppe mit Rahm Glasierter Kalbsbraten mit Apfelsauce, dazu Kartoffelgratin und glasiertes Wurzelgemüse Wiener Eiskaffee mit Schuss	Zwieback-Auflauf mit Birnen, Quark und Vanillesauce	

Herkunft / Allergene

Unser Fleisch, sowie die Backwaren stammen, falls nicht auf der Menükarte deklariert, aus der Schweiz.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden
auf Anfrage gerne. (Details siehe Anschlag Saal).