

Menüplan – Montag, 03.02.2025 bis Sonntag, 09.02.2025

Datum	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Abendessen, salzig	Abendessen, süss
	<i>Bouillon mit Gemüsestreifen</i>			
Montag, 03.02.2025	Spaghetti "Carbonara" in leichter Schinken-Rahmsauce mit geriebenem Parmesan	Käse-Spätzli - mit rezentem Baselbieter Käse und frischem Peterli garniert mit Röstzwiebeln	Gefülltes Silserli mit Eiertartar, Salat und Essiggurke	Warmes Zimt-Weggli
	<i>Pistazien-Panna Cotta</i>			
Dienstag, 04.02.2025	Gefüllte Pouletbrust mit Cantadou Kräuter-Reis Zweierlei Rüebli	Sellerie-Piccata Tomatensauce Spaghetti	Kalter Braten (S) mit Currysauce und Waldorff-Salat	Kaiserschmarrn mit Rumrosinen und Mandelblättchen dazu Vanillesauce
	<i>Biscuit-Roulade mit Konfi</i>			
Mittwoch, 05.02.2025	Schweinsgeschnetzeltes "Gyros" mit Tzatziki Kartoffel-Ecken, Geschmorte Peperoni	Griechische Grillgemüse-Pfanne mit Halloumi und Kartoffeln dazu Tzatziki	Toast "Hawaii" mit Schinken, Ananas und Käse	Fotzelschnitte Heidelbeerkompott
	<i>Kräuterschaumsuppe</i>			
Donnerstag, 06.02.2025	Rindsragout "Stroganoff" Nüdeli Glasierte Randen	Überbackene Schupfnudeln Gorgonzolasauce Tagesgemüse	Hausgebeizter Lachs** hauchdünn aufgeschnitten Couscous Taboulé - Salat mit Kichererbsen	Gefüllte Omeletten mit verschiedenen Fruchtkonfitüren
	<i>Einfache Gemüsesuppe</i>			
Freitag, 07.02.2025	"Bouilabaisse" - Edelfischeintopf * mit Fenchel und Tomate dazu geröstetes Brot und Sauce Rouille	Frittierter Camembert mit Preiselbeeren Pommes Frites Buntes Gemüse	Tortellini mit feiner Rahmsauce und gerösteten Pinienkernen	Geraffelte Apfelwähe mit Rahm
	<i>Blätterteig-Vanillecreme-Cornet</i>			
	<i>Französische Zwiebelsuppe</i>			
Samstag, 08.02.2025	Champignonschnitten Rahmspinat		Omelette von 3 Eiern mit Schnittlauch	Schichtjoghurt mit Waldbeeren und Zwieback
	<i>Innerschweizer Weissweinsuppe</i>			
Sonntag, 09.02.2025	Zimmerlibraten mit Aprikosensauce Kartoffelgratin Bohnen-Panaché	Pochiertes Ei mit Meaux-Senfsauce Bohnen-Panaché Kartoffelstock	Café complet mit Bündnerfleisch und Bergkäse, Butter und Konfi	Birchermüesli, garniert mit Früchten dazu Brot und Butter
	<i>Kraftbrühe mit Julienne</i>			
	<i>Schwarzwälder-Schnitte</i>			

*FAO27/61/67 **NOR

**Unser Fleisch, Fisch und Backwaren stammen grundsätzlich aus der Schweiz. Abweichungen werden deklariert.
Für Informationen betreffend Allergene fragen Sie bitte jederzeit das Küchenpersonal.**