



Menüplan



Woche 1 04.01.-10.01.2021

| Datum | Mittagessen | Vegi-Menü | Abendessen |
|---------------------------------|--|---|--|
| Montag 04.01.2021 | Einlaufsuppe mit Rahm und Schnittlauch Kaninchenragout Luganeser Art Maisgnocchi und Romanesco Früchteschale | Tessiner Gemüsegnocchigratin mit Salat | Joghurt mit Waldbeeren Weggli Butter und Confitüre |
| Dienstag 05.01.2021 | Griechische Tomatengemüsesuppe Pouletbrustspiessli „Casimir“ Trockenreis mit gerösteten Mandelsplittern, Blattsalat | Ananasbananenspiessli an Currysauce Mandelreis und Salat | Wurstkäsesalat Appenzeller Art mit Mutschli |
| Mittwoch 06.01.2021 | Passierte Gemüsesuppe Pflanzlerart Gespickter Rindssauerbraten Burgunder Art Kartoffelstock, Rosenkohl und Tomate Dessert: Merinques mit Rahm und Clementinenschnitzen | Gefüllte Tomate Provençalische Art Kartoffelstock und Rosenkohl | Götterspeise mit Apfelmus Zwieback und Vanillecreme |
| Donnerstag 07.01.2021 | Kürbiskohlrabensuppe Schweinskräuterbratwust Nürnbergerart Fritkartoffeln und Zuchettigemüse, Früchte | Vegibratwurst Nürbergerart Fritkartoffeln und Zuchetti | Landjäger mit Krustenbrot |
| Freitag 08.01.2021 | Champignoncremesuppe Fischfilet Amerikanische Art im Cornflakesmantel mit Zitrone und Cocktailsauce, Dampfkartoffeln und Blumenkohl | Quornschnitte im Cornflakesmantel Dampfkartoffeln und Blumenkohl | Verschiedene Süsse Dünnen |
| Samstag 09.01.2021 | Tiroler Zwiebelsuppe mit Kümmel Adrio an Peffergemüsesauce Teigwaren, Erbsli und Rüebbligemüse | Gebackener Tommekäse mit Preiselbeeren Teigwaren, Erbsen und Karotten | Feines gebackenes Knoblauchkräuterbaquettes mit buntem Wintersalat |
| Sonntag 10.1.2021 | Kerbelcremesuppe Kalbshackbraten Zürcher Art Kräuterspätzli, Rotkraut und Bohnen Dessert: Caramelköppli mit Rahm und Bricelettes | Bunter Wintergemüseteller mit Kräuterspätzli | Milchzimtreis mit Vanillezucker und Kompott |

