


# Menüplan vom 22 Dezember – 28 Dezember 2025

## Wochenhit

### Spaghetti Carbonara mit Reibkäse

	Mittagessen	Abendessen
<b>Montag</b> 22 Dezember	Salatbuffet Bouillon Mille Fanti  Pouletbrust an leichter Kräuterrahmsauce Weissweinrisotto und Broccoli	Tagessuppe auf Wunsch  Aprikosenwähe mit Rahm  Milch und Kaffee
<b>Dienstag</b> 23 Dezember 	Salatbuffet Kressecremesuppe  Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce Röstifries und Buttererbsli Panna Cotta mit Himbeeren	Linsensuppe mit Speck Brot  Milch und Kaffee
<b>Mittwoch</b> 24 Dezember Heiligabend	Salatbuffet Bouillon mit Sherry  Glasierte Kalbsbrustschnitte Polenta und grüne Bohnen	Tagessuppe auf Wunsch  Belegte Brötli mit Rauchlachs, Spargel und Selleriesalat  Milch und Kaffee
<b>Donnerstag</b> 25 Dezember Weihnachten Geburtstag Fr. Villiger T.	Salatbuffet (Randen und Rüebli) Gemüsecremesuppe  Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites und Blumenkohl Mimosa Schwarzwäldertorte	Tagessuppe auf Wunsch  Weisswurst mit süssem Senf Laugenbrezel  Milch und Kaffee
<b>Freitag</b> 26 Dezember Stephanstag	Salatbuffet Geröstete Kürbissuppe  Maispoularde (FR) an Steinpilzrahmsauce Hausgemachte Spätzli und Wintergemüse Mangocheesecake mit Feigenkompott	Tagessuppe auf Wunsch  Milchreis mit Rhabarberkompott  Milch und Kaffee
<b>Samstag</b> 27 Dezember	Salatbuffet Brotsuppe mit Lauch  Tessiner Hörnliauflauf mit Zucchetti, Peperoni und Tomaten Apfelmus	Tagessuppe auf Wunsch  Siedfleischsalat mit Kartoffelbrötli  Milch und Kaffee
<b>Sonntag</b> 28 Dezember 	Salatbuffet Bouillon mit Backerbsen  Rindsgeschnetzeltes Stroganoff im Reisring serviert Ovo-Mousse	Tagessuppe auf Wunsch  Reichhaltiges Café complet  Milch und Kaffee



= Dessert in der Cafeteria



= ohne Schweinefleisch

Wir verwenden, wenn nicht anders deklariert Schweizer Fleisch & Fisch.  
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie bei den Mitarbeitenden der Gastronomie.