


# Menüplan vom 15.12. – 21.12.2025

Woche 51	Tagessuppe	Tagesmenü - Mittagessen	Tagesdessert	Tagesmenü – Abendessen (inkl. Suppe/Salat)
Montag 15.12.	Gemüse-Suppe	Waadtländer Saucisson Kartoffel-Lauch-Gemüse Blattsalat & Öpfelschnitzli	Brännli Creme	Apfelrösti mit Vanille-Sauce
Dienstag 16.12.	Apfel-Senf-Suppe	♥ Rindfleisch Cannelloni Blatt- & Bohnen-Salat	Frucht-Salat	Tramezini mit Thon-Mousse
Mittwoch 17.12. ★Weihn.Essen★ EG/UG sowie Mieter WH A+B	Bouillon mit Sherry	Sternen-Pastetli Chügeli & Champignons Gemüse Nüsslisalat mit Ei	Schokoladen-Mousse	Birchermüesli
Donnerstag 18.12. ★Weihn.Essen★ 1./2./3. Stock	Tomaten-Suppe	Reis «Casimir» Früchte-Garnitur Blatt- & Randen-Salat	Financier-Cake	★Weihnachts-Essen★
Freitag 19.12.	Bündner Gersten-Suppe	Gebratener Saibling Salzkartoffeln & Lattich Blattsalat & Öpfelschnitzli	Glühwein-Mousse mit Nuss-Crumbel	Chäs-Chüechli, Salat
Samstag 20.12.	Bauern-Suppe	Spaghetti Carbonara Blatt- & Rettich-Salat	Zimt-Schnecke	Poulet-Cocktail-Salat
Sonntag 21.12.	Bouillon mit Ei	Gespickter Schweine-Hals Nudeln & Wurzel-Gemüse Blatt- & Peperoni-Salat	Sacher-Torte	Zwetschgen-Wähe

## Wochenalternativen zum Tagesmenü

	Tagessuppe	<b>Wochen-Hit</b> Mah Meh (Indonesisches Nudel-Gericht mit Poulet)	Tagesdessert	<b>Abend-Hit</b> Geräucherte Forelle mit Meerrettich-Schaum & Brioche
	Tagessuppe	<b>Vegi</b> Spätzli-Gratin mit Käse & Gemüse	Tagesdessert	Café complet oder Griess-Köpflli



Wir verwenden nach Möglichkeit Fleisch und Fisch aus Schweizer Produktion. Ausnahmen werden auf der Lebensmittel-Deklaration aufgeführt.  
Zu Allergenen in den einzelnen Angeboten gibt Ihnen unser Küchenteam gerne Auskunft.

















Ist ein Menü mit einem **Herzen** versehen, handelt es sich um einen Bewohner-Wunsch aus der Menü-Wunsch-Box.



«**Krönli-Menü**» bedeutet, dass ein/eine Bewohner/in an diesem Tag einen besonderen Geburtstag feiert und sich dieses Menü gewünscht hat.

# Liste der 14 Allergene

	<b>Glutenhaltiges Getreide</b>	namentlich Weizen, Dinkel und Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder von Hybridstämmern
	<b>Krebstiere</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Eier</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Fisch</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Erdnüsse</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Sojabohnen</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Milch</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)
	<b>Schalenfrüchte</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse, namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, ausser Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten
	<b>Sellerie</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Senf</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Sesamsamen</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Schwefeldioxid und Sulfite</b>	Rosinen, Trockenfrüchte, Meerrettich, Würzmittel, Kirschen (eingelegt), Essig, Wein, Marmeladen und Gelees, getrocknetes Gemüse und Fertiggerichte
	<b>Lupinen</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Weichtiere</b> (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)	und daraus gewonnene Erzeugnisse