

Menüplan 19.01. – 25.01.2026

Woche 04	Tagessuppe	Tagesmenü - Mittagessen	Tagesdessert	Tagesmenü – Abendessen (inkl. Suppe/Salat)
Montag 19.01.	Basler Mehl-Suppe	Hackbraten (gemischt) Griess-Schnitte & Kefen Blattsalat & Öpfelschnitzli	Schokoladen-Kokos- Schnitte	Toast Hawaii
Dienstag 20.01.	Fenchel-Suppe	Poulet-Steak Polenta & Karotten-Gemüse Blatt- & Mais-Salat	Orangen-Quark	Dampfnudeln mit Vanille-Sauce
Mittwoch 21.01.	Bouillon mit Ribbeli	Rindsaft-Plätzli Spiralen & Broccoli Blattsalat & Öpfelschnitzli	Frucht-Salat	Italienische Blätterteig-Taschen Salat
Donnerstag 22.01.	Süsskartoffel-Suppe	Siedfleisch mit Meerrettich-Sauce Salzkartoffeln & Dörrbohnen Blatt- & Gurken-Salat	Mandel-Stollen	♥ Urner Polenta-Brösu mit Zwiebel & Speck
Freitag 23.01.	Zwiebel-Suppe	Eier an Curry-Sauce Reis & Zucchini Blattsalat & Öpfelschnitzli	Dessert offeriert von der Bescherungsgesellschaft Küssnacht	Thon-Salat
Samstag 24.01.	Gemüse-Suppe	Rindfleisch-Lasagne Blatt- & Mais-Salat	Süssmost-Creme	Capuns Gefüllte Mangold-Blätter mit Salsiz
Sonntag 25.01.	Bouillon mit Flädli	Tessiner Braten Kartoffel-Gratin & Wurzelgemüse Blatt- & Linsen-Salat	Rüebli-Torte	Zwetschgen-Wähe

Wochenalternativen zum Tagesmenü



Tagessuppe	♥ Wochen-Hit Hörnli & Ghackets Apfelmus	Tagesdessert	Abend-Hit Cervelat & Mutschli
Tagessuppe	Vegi Spinat-Feta-Strudel Joghurt-Sauce mit Gurke & Dill	Tagesdessert	Café complet oder Götterspeise

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.

Guten
Appetit

Liste der 14 Allergene

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