



Wochenplan Menu

vom 13.01.-19.01. 2025

Wochenhit
Cremiges Carnaroli-Risotto mit
Rucola, Tomatenpesto und
getrockneten Tomaten

ÄNDERUNGEN MÖGLICH

Erhältlich MO-FR Lunchtime

| | MITTAG | ABEND |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Montag | Bouillon mit Markscheiben Schweinsvoressen mit Teigwaren und Pfälzerrüben Gemüse Gerührter Eiskaffee | Tagessuppe Kleiner Rauchlachsteller mit Toast Zitrone und Sahnemeerrettich |
| Dienstag | Pastinakenwurzelcremesuppe Kalbs-Adrio an Kräuterjus mit Safranpilafreis und Blattspinat Bayrische Vanillecreme mit Fruchtcoulis | Tagessuppe Bread and Butterpouding mit Vanillesauce |
| Mittwoch | Bouillon mit Fideli Schweizer Poulardenbrust aus dem Ofen mit gebackenen Kartoffeln und gelbem Bohnengemüse Hausgebackener Tessiner Maronikuchen | Tagessuppe Kalter gemischter Teller |
| Donnerstag | Mediterrane Gemüsecremesuppe mit Sauerrahm Geschmorte Rindsfleischvögel mit Butter-Knöpfli und Kohlrabigemüse mit Peterli Kuchen mit den freiwilligen Helfern/Innen im MZR | Suppen Z'Nacht Jan`s Käse-Hackfleischsuppe |
| Freitag | Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen Gebackene Fischstäbli mit Sc.Tatar dazu Schnittlauchkartoffeln und Chicoreegemüse mit Speck Hausgebackener Orangen-Griesskuchen | Tagessuppe Gekochtes Schinkenbrot mit Spiegelei |
| Samstag | Süsskartoffelcremesuppe Kraut-Pizokels mit Salsiz und Alpkäse Dessertauswahl mit Muffins und Cake | Tagessuppe Hausgebackene Fruchtwähe mit Rahm |
| Sonntag | Bouillon mit Eierstich Szegediner-Gulasch mit Sauerrahm und Salzkartoffeln Cheesecake-Schnitte | Tagessuppe Kalter gemischter Teller |

Fleisch, Eier und Geflügel aus Schweiz