



Mittagessen

22. Dezember – 28. Dezember 2025

	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 22. Dezember		Champignoncremesuppe / Salat
	Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce serviert mit Kartoffelstock und Dörrbohnen	Hausgemachte Gemüsewähre mit Randen-Apfel-Salat
Dienstag 23. Dezember		Gemüsecremesuppe / Salat
	Teigwaren Penne all'arrabbiata (an pikanter Tomatensauce) serviert mit Grana Padano	Herzhafter Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln
Mittwoch 24. Dezember Heiligabend		Fenchel-Orangencremesuppe / Salat
	Rindsschmorbraten an Balsamicojus serviert mit Williams-Kartoffeln und glasierter Rosenkohl	Falafel, mit Minze-Couscous und Feigen-Chutney
		Quarkcreme mit Lebkuchenaroma
Donnerstag 25. Dezember Weihnachten		
	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art serviert mit Butterspätzli und Mischgemüse	Kräuter-Spaghetti mit Gemüse-Bolognese und Parmesan Chips
		Toblerone-Mousse im Glas
Freitag 26. Dezember Stephanstag * Nordostpazifik MSC Haken und Langleinen		Curry-Suppe / Salat
	Fisch Panaché* an Safransauce serviert mit Basmatireis und gedämpftem Broccoli	Linsen-Burger serviert mit Bratkartoffeln und Kräuterquark
Samstag 27. Dezember		Kartoffelsuppe mit Majoran / Salat
	Spinat-Gemüse-Lasagne serviert auf Bechamsauce	Französische Käse-Omelette auf Kartoffel-Lauchgemüse
Sonntag 28. Dezember		Kürbissuppe / Salat
	Kalbshackbraten an Pfefferrahmsauce serviert mit breiten Nudeln und glasierten Karotten	Panierte Selleriescheiben serviert auf Gemüse
		Marroni-Creme im Glas serviert mit Rahmhaube

Hinweis für Allergiker: Bitte melden Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit bei der Bestellung, danke!

Sofern das Geflügel und das Fleisch so wie die Brot- und Backwaren nicht aus Schweizer Produktion stammen,
werden diese Produkte mit dem Herkunftsland versehen.

«Im Ausland produziertes Fleisch» kann mit Hormonen und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern,
wie Antibiotika, erzeugt worden sein. Diese Produkte versehen wir mit einem Punkt (°)