

Menuplan

Tag	Datum	Tagesmenu	Abendessen	
Montag	02.12.2024	Suppe oder Jus Gebackener Weichkäse mit Preiselbeer Dip Bratkartoffeln mit Sesam Kohlrabi an Rahmsauce mit Salat CHF17.00	Birchermüesli mit Früchten und Beeren Weggli Milchkaffee oder Tee	
Dienstag	03.12.2024	Suppe oder Jus Geschmorter Fleischvogel an Rotweinsauce Kartoffelstock Gedämpfte Bohnen mit Salat CHF17.00	Cervelatsalat mit Zwiebeln und Essiggurken Ruchbrot Milchkaffee oder Tee	Fit-HIT Asiatischer Linseneintopf mit Gemüse Minzjoghurt Knoblauchbrot CHF 17.00
Mittwoch	04.12.2024	Suppe oder Jus Pouletvoressen mit Silberzwiebeln und Champignons Farbige Teigwaren Blattspinat mit Salat CHF17.00	Apfelrösti mit Rosinen Milchkaffee oder Tee	
Donnerstag	05.12.2024	Suppe oder Jus Berner Platte mit Rippli, Wurst und Speck Kartoffeln mit Schnittlauch Sauerkraut mit Salat CHF17.00	Spaghetti mit Tomatensauce Reibkäse Grüner Salat Milchkaffee oder Tee	
Freitag	06.12.2024	Suppe oder Jus Gebackener Fleischkäse an Senfsauce Kartoffelkroketten Gemischte Karotten mit Salat CHF17.00	Samichlaus-Teller reich garniert Gritibänz Milchkaffee oder Tee	Wochenempfehlung Pilzschnitte mit Speck und Käse überbacken CHF 17.00
Samstag	07.12.2024	Suppe oder Jus Äplermagronen Apfelmus mit Salat CHF17.00	Hausgemachter Zwetschgenkuchen mit Rahm Milchkaffee oder Tee	
Sonntag	08.12.2024	Suppe oder Jus Schweinsbraten an Pilzen Kartoffelgratin Gemüsebukett mit Salat CHF20.00	Bünder Gerstensuppe Bergkäse Ruchbrot Milchkaffee oder Tee	

Falls nicht anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.

Ausnahmen werden direkt im Menu deklariert.

Sofern nicht anders vermerkt, wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.

Ausnahmen werden direkt im Menu deklariert.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.