

Menüplan 09.12.2024 – 15.12.2024

Menu Änderungen bleiben der Küche vorbehalten

zu jedem Mittagessen servieren wir einen grünen oder gemischten Salatteller

	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
Montag 9. Dezember	Alvaneuer Bauernsuppe  Pochierte Fleischkügelchen mit Rahmsauce Kartoffelstock mit Sellerie Blattspinat und Karotten  Cassis Creme nach Bayrischer Art	Äpler Quiche mit Randen
Dienstag 10. Dezember	Blütengemüse Suppe  Fleisch und Siedwurst mit Rahmsauerkraut Würzige Kartoffeln mit Blüten und Kräutern, Bohnenbündli  Orangen – Muffins	Rohschinken – Spargel Blätterteigtasche mit Karottensalat
Mittwoch 11. Dezember	Winter Pilzsuppe  Allgäuer Käsespätzli Lauchrollen, Tomate mit Erbsen Apfelmus  Ananas und Clementinen mit Glace	Bündner Teller
Donnerstag 12. Dezember	Bouillon mit Fleischeinlage und Nüdeli  Coq au vin mit Zwiebeln und Speck Polenta, Zucchini und Peperoni  Trifle mit Vanillegipfeln, Limettencreme und Mango	Royal Schnitte mit Kompott
Freitag 13. Dezember	Gemüse Püree Suppe  Fischmedaillon auf Zitronen - Risotto Tomatenwürfel und Lauch mit Zucchini  Grieß Flan mit Beeren	Raclette Kartoffeln Essiggemüse
Samstag 14. Dezember	Kürbiscremesuppe  Fleischstrudel an Majoran Sauce Kartoffeln, Rahmspinat und Karotten  Brownies Würfel mit Vanilleglace und Rahm	Spinat – Kräuter Gersotto
Sonntag 15. Dezember	Tomatensuppe  Kalbsrollbraten mit Orangen - Wacholdersauce Teigwaren und Marktgemüse  Mandelgipfel mit Apfel	Grießbrei mit Zwetschgenkompott

Ohne andere Angabe verwenden wir Schweizer Fleisch (Poulet z.T. Slowenien) und Schweizer Eier
 Allergene: gerne erteilen wir Auskunft über Allergene in unseren Menüs