

MENÜPLAN

Woche vom 22.12.2025 - 28.12.2025



	MONTAG 22.12.	DIENSTAG 23.12.	MITTWOCH 24.12.	DONNERSTAG 25.12.	FREITAG 26.12.	SAMSTAG 27.12.	SONNTAG 28.12.
MITTAG MENU 1*	<p>Bouillon mit Eierstich ***</p> <p>Pfälzersalat mit Rosinen ***</p> <p>Älplermakkaronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus ***</p> <p>Smoothie</p>	<p>Tomatensuppe ***</p> <p>grüner Salat *** 🎁</p> <p>panierte Schnitzel mit Bratensauce Pommes Frites Erbsli und Rüebli ***</p> <p>Glace Coupe mit Schoggisauce</p>	<p>Curry-Kokossuppe mit Rahmhaube ***</p> <p>Fenchelsalat mit Apfel ***</p> <p>gefüllte Blätterteigpastetli mit Fleisch und Gemüse ***</p> <p>Fruchtschale</p>	<p>Weissweinsuppe mit Trauben ***</p> <p>Nüsslisalat mit Ei ***</p> <p>Filet im Teig Cognacrahmsauce mit Butterreis Broccoli mit Mandeln ***</p> <p>gebrannte Creme mit Weihnachtsguetzli</p>	<p>Gemüsecremesuppe mit Croutons ***</p> <p>Randensalat mit Petersilie ***</p> <p>Schmorbraten auf Rotweinsauce Kartoffelgratin mit Rotkraut und Maroni ***</p> <p>Tannenbaumglace mit Weihnachtsguetzli</p>	<p>Bouillon mit Buchstaben ***</p> <p>Chicorée-Salat ***</p> <p>Ghacket und Hörnli mit Reibkäse dazu Apfelmus ***</p> <p>Fruchtschale</p>	<p>Pfälzerkarottensuppe mit Peterli ***</p> <p>Bunter Maissalat ***</p> <p>Poulet Involtini an Thymiansauce Kartoffelgratin Wintergemüse ***</p> <p>Panna Cotta mit Fruchtsauce</p>
MITTAG MENU 2*	<p>Bouillon mit Eierstich ***</p> <p>Pfälzersalat mit Rosinen ***</p> <p>Linseneintopf mit Speck, Gemüse und Kartoffeln ***</p> <p>Smoothie</p>	<p>Tomatensuppe ***</p> <p>grüner Salat ***</p> <p>überbackene Tortellini (Pilzragout, Bechamel, Käse) ***</p> <p>Glace Coupe mit Schoggisauce</p>	<p>Curry-Kokossuppe mit Rahmhaube ***</p> <p>Fenchelsalat mit Apfel ***</p> <p>Penne-Pfanne mit getrockneten Tomaten und Rucola ***</p> <p>Fruchtschale</p>	<p>Weissweinsuppe mit Trauben ***</p> <p>Nüsslisalat mit Ei ***</p> <p>Gemüse-Curry 🎁 serviert im Reisring ***</p> <p>gebrannte Creme mit Weihnachtsguetzli</p>	<p>Gemüsecremesuppe mit Croutons ***</p> <p>Randensalat mit Petersilie ***</p> <p>Fischknusperli mit Tartarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat ***</p> <p>Tannenbaumglace</p>	<p>Bouillon mit Buchstaben ***</p> <p>Chicorée-Salat ***</p> <p>Schupfnudelpfanne (Gemüse, Rahm, Käse, Sauerkraut) ***</p> <p>Fruchtschale</p>	<p>Pfälzerkarottensuppe mit Peterli ***</p> <p>Bunter Maissalat ***</p> <p>Schupfnudelpfanne (Gemüse, Rahm, Käse, Sauerkraut) ***</p> <p>Panna Cotta mit Fruchtsauce</p>
ABEND*	<p>Bouillon mit Eierstich ***</p> <p>Götterspeise (Zwieback, Himbeeren und Vanillecreme)</p>	<p>Tomatensuppe ***</p> <p>Toast Hawaii</p>	<p>Curry-Kokossuppe mit Rahmhaube ***</p> <p>Cafe Complet</p>	<p>Weissweinsuppe mit Trauben ***</p> <p>Kalter Teller mit geräuchertem Fisch</p>	<p>Gemüsecremesuppe mit Croutons ***</p> <p>heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat</p>	<p>Bouillon mit Buchstaben ***</p> <p>Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Gemüse</p>	<p>Pfälzerkarottensuppe mit Peterli ***</p> <p>Griessschnitte mit Zimtzucker und Aprikosenkompott</p>

Für Allergiker: Bitte wenden Sie sich an das Personal für mögliche Rückfragen

Herkunft: Fleisch & Brot Schweiz

Herkunft: Fisch Atlantik MSC

* mit Vorbehalt