

Menüplan Woche 04 vom 25. Januar - 31. Januar 2021

Montag, 25. Januar	Dienstag, 26. Januar	Mittwoch, 27. Januar	Donnerstag, 28. Januar	Freitag, 29. Januar	Samstag, 30. Januar	Sonntag, 31. Januar
<p>Pilzsuppe Eisbergsalat mit Himbeerdressing saftiger Schweinshalsbraten, Jus Spätzli Vichy Rüebl *** Eiskaffee mit Kirsch</p>	<p>Gemüsecremesuppe Saisonsalat Waadtländer Saucisson auf Rahmlauch mit Dampfkartoffeln *** Süssmostcreme</p>	<p>Bouillon Mille Fanti Endiviensalat Pouletsaftbraten an Rotweinsauce Blumenkohl Mornay Pommes noisettes *** Gebäck</p>	<p>Weissweinsuppe Randensalat mit Sesam Rindsgulasch vom Napf Polenta mit Steinpilzen Gemüseallerlei *** Duett von Schoggikuchen und Ananas</p>	<p>Kartoffelsuppe Blattsalat Rotzungenfiletröllchen gedämpft Safransauce, Fleuron Pilawreis mit Gemüsestückli *** Vanille Cornet</p>	<p>Hausfrauensuppe gemischter Salat Kalbshackbraten Rotweinsauce Kartoffelstock Broccolirose *** Mini Banane Datteln</p>	<p>Süsskartoffelsuppe Wintersalat Schweinsschnitzel mit Champignonsrahmsauce Nüdeli Rotkraut *** Coupe Baileys</p>
<p>Vegi Pilzsuppe Eisbergsalat mit Himbeerdressing Spätzlipfanne mit Gemüsestückli an Cremesauce gold-gelb überbacken Apfelmus *** Eiskaffee mit Kirsch</p>	<p>Vegi Gemüsecremesuppe Saisonsalat Spiegelei Dampfkartoffeln Rahmlauch *** Süssmostcreme</p>	<p>Vegi Bouillon Mille Fanti Endiviensalat Tofupiccata Tomatencoulis Spaghetti *** Gebäck</p>	<p>Vegi Weissweinsuppe Randensalat mit Sesam Röstipastetli gefüllt mit Waldpilzen an Cremesauce Gemüsebouquet *** Duett von Schoggikuchen und Ananas</p>	<p>Vegi Kartoffelsuppe Blattsalat gebackene Camembert- Medaillons Tomatencoulis Pilawreis mit Gemüsestückli *** Vanille Cornet</p>	<p>Vegi Hausfrauensuppe gemischter Salat Kürbisrisotto mit Broccolirose und Knusper *** Früchte mini Banane Datteln</p>	<p>Vegi Süsskartoffelsuppe Wintersalat Semmelknödel Champignonsauce Gemüsebouquet *** Coupe Baileys</p>
<p><u>Hit</u> Spaghetti mit Miesmuscheln an Weissweinsauce</p>	<p><u>Hit</u> Spaghetti mit Miesmuscheln an Weissweinsauce</p>	<p><u>Hit</u> Spaghetti mit Miesmuscheln an Weissweinsauce</p>	<p><u>Hit</u> Spaghetti mit Miesmuscheln an Weissweinsauce</p>	<p><u>Hit</u> Spaghetti mit Miesmuscheln an Weissweinsauce</p>	<p><u>Hit</u> Spaghetti mit Miesmuscheln an Weissweinsauce</p>	<p><u>Hit</u> Spaghetti mit Miesmuscheln an Weissweinsauce</p>

Abendessen Pflege

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<p>Suppe Toast Williams mit Birne</p>	<p>Suppe Siedfleischsalat an Vinaigrette mit Gurkli und Tomaten, Schraubenbrot</p>	<p>Suppe kalter Braten, dünn aufgeschnitten, Sauce Tartar Bratgumeli</p>	<p>Suppe Brotauflauf mit Früchten und Sultaninen Milch Kaffee</p>	<p>Suppe Wienerli im Teig Salatgarten</p>	<p>Suppe Wurstkäsesalat Ruchbrot</p>	<p>Suppe Café Complet</p>

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal

Tel. Reservation im Restaurant Seerose von 8.00-18.00 Uhr / 041 444 07 27