



Tagesmenüs

Freitag 01.12.2023

Mittag

Steinpilzsuppe		
Truthahn-Saltimbocca Madeirajus Bulgur mit Kräutern Kohlrabigemüse	Alaska Seelachsdiamanten im Bierteig (Nordsee) Remouladen-Sauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Breite Nudeln Kräuter-Rahm-Sauce Kürbiswürfel geröstete Kürbiskerne Reibkäse
Linzer Schnitte		

Abend

Kopfsalat mit Gurken	
Hausgemachtes garniertes Geflügelleber-Parfait weisser Gewürzwein-Gelee Brot und Butter	Gemüsetempura Süsse-Soja-Sauce Japanischer Kohlsalat
Mandarinen-Patisserie	

Samstag 02.12.2023

Mittag

Safrancrèmesuppe		
Risotto mit Kürbis, frische Kräuter und Erbsen dazu ein Pouletinvoltini und Jus Parmesan	Sautierte Schellfisch(NL) Meeresfrüchtesauce(VN) Gemüstreifen Wildreis	Mediterraner, vegetarischer Teller mit hausgemachten Antipasti, Käse, Brot und Butter
Apfel Wähe		

Abend

Gemischter Blattsalat mit Randen	
Linseneintopf mit Wienerli Schrauben-Brot gemischter Blattsalat mit Sprossen	Quornschnitzel mit Ketchup, Wedges und Broccoli
Panna Cotta mit Pfirsichsauce	

Montag 04.12.2023

Mittag

Minestrone		
Im Ofen gebackener Pouletschenkel Rosmarinsauce Bratkartoffeln gedämpfter Broccoli mit Mandeln	Pochiertes Lachsfilet (NO) Limettensauce Ebly Wintergemüse	Kichererbsensteak Koriandersauce Polenta Peperonigemüse
Bananen Choco Trifle		

Abend

Lollo Rosso und Pfälzer Rübensalat	
Chili con carnePikanter Eintopf mit Rindfleisch, roten Bohnen, Mais und Peperoni Reis	Silserli mit Weichkäse dazu Blatt- und Selleriesalat
Schokoladenmousse mit Vanillesauce	

* Das Fleisch ist, sofern nicht anders deklariert, aus Schweizer Produktion.
Bei allfälligen Allergien/Unverträglichkeiten, kontaktieren Sie die Küchenmitarbeiter.



Tagesmenüs

Dienstag 05.12.2023

Mittag

Kartoffelcremesuppe		
Truthahn-Piccata (FR) Pariser Art Tomatensauce Spinat-Tagliatelle Blumenkohl	Gedämpfte Rotzunge (NL) Weissweinsauce Safranblinis Fenchel	Quorngeschneitztes Pilzrahmsauce Reis Zucchettigemüse
Brownies		

Abend

Blatt- und Randen Salat	
Köfte-Spiess (Rind & Lamm)Tzatziki Couscoussalat mit Minze	Penne mit Basilikumsauce und Reibkäse
Marinierte Ananas	

Mittwoch 06.12.2023

Mittag

Gemüsebouillon mit Flädle		
Gnocchipfanne Gemüsestreifen Truthahn Röstzwiebeln	Fischstäbchen (D) Zitronenmayonnaise Kartoffelstock Rahmspinat	Wähe mit Auberginen und getrockneten Tomaten mit Pinienkernen und Sauerrahmdip
Vanille Muffin		

Abend

Kopfsalat und Schnittlauch	
Pappardelle mit Ragout fin (Schweine-/Rindfleisch und Champignons) Gemüsestreifen Reibkäse	Steinpilzrisotto mit Waldpilzsauce Sbrinz Späne
Erdnuss-Mandarinenschnitte	

Donnerstag 07.12.2023

Mittag

Pastinakencremesuppe		
Hörnli Rindshackfleischsauce Reibkäse Apfelmus	Gebratener Wels (DE) Kräutermarinade, Zitronen Quinoa Glacierte Pfälzerrüben	No Fischstäbchen mit Mayonnaise Brätler und Blattspinat
Belle Hélène Schnitte		

Abend

Blatt- und Butterbohnsalat	
Bagel Rohschinken Kräuterfrischkäse Tomaten grünersalat	Im Ofen geröstete Karotten mit Ricotta, Kürbiskern Pesto, Ciabatta und Butter
Caramelköppli	

* Das Fleisch ist, sofern nicht anders deklariert, aus Schweizer Produktion.
Bei allfälligen Allergien/Unverträglichkeiten, kontaktieren Sie die Küchenmitarbeiter.



Tagesmenüs

Freitag 08.12.2023

Mittag

Brotcremesuppe		
Geschmorter Kaninchenschenkel (EU) Jus Serviettenknödel sautiertes Gemüse	Gebratene Lachsforellen (IT) Rieslingsauce Pilawreis Blattmangold	Kürbistäschli mit Steinpilzsauce und cremigem Wirsing
Rüebli Torte		

Abend

Blatt- und Maissalat	
Warmer Fleischkäse mit Senf und Kartoffelsalat	Vegi Frühlingsrollen Glassnudelsalat Erdnusssauce
Brownie mit Milkschokoladenmousse und Apfelgelee	

Samstag 09.12.2023

Mittag

Fenchel Cremesuppe		
Blätterteigpastetli Kalbsfleisch-Pilz-Ragout Trockenreis Karotten-Erbesen-Gemüse	Doradofilet (GR) Zitronengrassauce Orientalischer Couscous Zucchettigemüse	Brüsseler Gratin mit Weissweinsauce und Petersilienkartoffeln
Feigen-Financier		

Abend

Eichblatt- und Selleriesalat	
Garnierter Käseteller mit dreierlei Käse, Hüttenkäse dazu Gschwellti	Gerstensuppe mit Gemüse- und Kartoffelwürfel
Marronicreme mit Kirschsauce	

Montag 11.12.2023

Mittag

Petersiliensuppe		
Luganighe Zwiebelsauce Kartoffelstock Romanesco	Welsfilet (DE) Erdnusspanade Koriander-Chili-Sauce Mie-Nudeln asiatisches Gemüse	Vegetarische Capuns mit Bechamel gratinert
Sacher Torte		

Abend

Blattsalat mit Sonnenblumenkernen	
Thailändisches Pouletgeschnetztes Kokossauce Sojasprossen und Gemüse Basmati Reis	Eierschwöbli dazu Blattsalat
Studentenschnitte	

* Das Fleisch ist, sofern nicht anders deklariert, aus Schweizer Produktion.
Bei allfälligen Allergien/Unverträglichkeiten, kontaktieren Sie die Küchenmitarbeiter.



Tagesmenüs

Dienstag 12.12.2023

Mittag

Gemüsepüreesuppe		
Tomatenspaghetti Meetballs (Rind und Schwein) Reibkäse Blattsalat	Gebratenes Forellenfilet (IT) Risotto Fenchel, Baumnüssen Parmesan Späne	Griesschnitten gebackene Auberginen Petersiliensauce
Riesen Cookies		

Abend

Kopfsalat mit Ei	
Quiche Lorraine Blattsalat Eier, Croutons	Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Petersiliensauce
Gebrannte Creme	

Mittwoch 13.12.2023

Mittag

Gelberbsensuppe		
Kalbsblankett Polenta glacierte Karotten frische Kräuter	Gebratenes Wolfsbarschfilet (GR) Fregola Sarda Safransauce Stangesellerie	Sellerietaler im Mais- und Kräutermantel gebacken mit Schupfnudeln und Peperonata
Tiroler Cake		

Abend

Lollo Bianco und Fenchelsalat	
Eierkuchen mit Chorizo, Kartoffeln, Peperoni, Oliven dazu Sauerrahmdip und Blattsalat	Salziges Vogelheu mit Knusprig gebackener Blumenkohl Kerbelsauce
Vogelnestli	

Donnerstag 14.12.2023

Mittag

Lauchsuppe		
Truten Saltimbocca (FR) Jus Nudeln Randen Gemüse	Penne Lachswürfel (NL) Cherry Tomaten Dillsauce	Rotes Bohnensteak Ebly-Gemüseintopf Rucola Sauce
Amaretti		

Abend

Blattsalat und frische Kresse	
Königsberger Klopse Kapernsauce neue Kartoffeln	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und gemischten, angemachten Salaten
Kokosflan mit Schokoladensauce	

* Das Fleisch ist, sofern nicht anders deklariert, aus Schweizer Produktion.
Bei allfälligen Allergien/Unverträglichkeiten, kontaktieren Sie die Küchenmitarbeiter.



Tagesmenüs

Freitag 15.12.2023

Mittag

Currycremesuppe		
Wildhackbraten (EU) Preiselbeersauce Herzoginkartoffeln grüne Bohnen	Egli Filet Knusperli Quarkremoulade Reis cremiges Lauchgemüse	Zucchetti-Piccata mit Tomatensauce und Spaghetti
Linzer Schnitte		

Abend

Gemischter Blatt- und Karottensalat	
Gebackener Schinkengipfel gemischte angemachte Salate	Omelette Roulade mit Salzkartoffeln und Rahmspinat
Hagenbutten Quarkcreme	

Samstag 16.12.2023

Mittag

Kartoffelsuppe		
Rindsfleischlasagne Basilikumsauce	Gebratenes Zanderfilet (KZ) Gemüse Couscous Nilly-Prat Sauce	Gnocchis Käsesauce Gemüsestreifen Parmesan
Apfel Wähe		

Abend

Blattsalat mit Croutons	
Garnierter Poulet-Curry-Salat Schraubenbrot Butter	Quinoa mit gebratenen Champignons, Spinat Zitronen-Knoblauch-Sauce
Früchtekompott mit Vanillesauce	

Montag 18.12.2023

Mittag

Randen Cremesuppe		
Paniertes Schweineschnitzel Jus Würfelpotatoes Karottengemüse	Pochierte Rolle vom Schollenfilet (NL) Weissweinsauce cremige Belugalinsen Brokkoli	Quarkknöpfli mit Champignons Gemüsewürfel Kräutersauce
Brownies		

Abend

Blatt- und Linsensalat	
Croque Monsieur (Toast mit Schinken und Käse) Blattsalat	Mit Feta gefüllte, gebackene Zucchetti, roter Paprika Coulis und Bulgur
Rote Grütze mit Vanillesauce	

* Das Fleisch ist, sofern nicht anders deklariert, aus Schweizer Produktion.
Bei allfälligen Allergien/Unverträglichkeiten, kontaktieren Sie die Küchenmitarbeiter.



Tagesmenüs

Dienstag 19.12.2023

Mittag

Maissuppe		
Szegediner Gulasch (Rind und Sauerkraut) Serviettenknödel Gemüsegarнитur	Saibling (IS) kurz im Ofen gegart Kräuterbutter Riso Venere Gemüsestreifen	Gemüse- Reisbällchen Pankopanade Tomatensauce Blattsalat
Bananen Choco Trifle		

Abend

Kopf- und Brüsseler Salat	
Bebbi Klöpfer Senf Teigwarensalat Brot und Butter	Café Complet mit Käse, Konfi, Joghurt, Brot und Butter
Hausgemachter Cake	

Mittwoch 20.12.2023

Mittag

Basler Mehlsuppe		
Poulet-Ragout Stroganoff Peperoni, Essiggurken, Champignons Reising Sauerrahm	Paniertes Karpfenfilet (DE) sauce Rouille lauwarmer Kartoffelsalat	Gratinierte Griessnocken Pilzsauce Wirsinggemüse
Vanille Muffin		

Abend

Lollo Rosso und Blumenkohlsalat	
Maiale Tonnato kalt aufgeschnittener Schweinebraten Thunfischsauce Kapern Zwiebeln Brot und Butter	Käse- und Zwiebelwähe grüner Salat
Joghurt creme mit Nuss-Crumble	

Donnerstag 21.12.2023

Mittag

Getreidecremesuppe		
Äplermagronen mit Speck, Röstzwiebeln, frischen Kräutern und Apfelmus	Winterkabeljau (Skrei, NO) Buchweizen rote Beete Schnittlauchsaucе	Linsensteak mit Meerrettichsauce, Kartoffelstock und Lauchgemüse
Belle Helene Schnitte		

Abend

Grüner Salat mit Croutons	
Nüsslisalat OrangenfiletsGeräucherte Entenbrust (FR)Schraubenbrot und Butter	Orecchiette mit Kürbissauce Feta Kürbiskernen und Parmesanspäne
Hausgemachter Christstollen	

* Das Fleisch ist, sofern nicht anders deklariert, aus Schweizer Produktion.
Bei allfälligen Allergien/Unverträglichkeiten, kontaktieren Sie die Küchenmitarbeiter.



Tagesmenüs

Freitag 22.12.2023

Mittag

Haferkernsuppe		
Kalbsfrikadelle Bratensauce neue Kartoffeln Kürbisgemüse	Seelachs (NL) im Blätterteig Safransauce Romanesco	Gemüsestrudel mit Maroni und Morchelrahmsauce
Rüebli Torte		

Abend

Nüsslisalat mit Ei	
Gelberbseneintopf Merguez Brot	Mediterraner, vegetarischer Teller mit hausgemachten Antipasti, Käse, Brot und Butter
Hausgemachtes Weihnachtsgebäck	

Samstag 23.12.2023

Mittag

Steinpilzcremesuppe		
Geschmorte Schweinehaxe Rotweinsauce Polenta Schwarzwurzeln	Spaghetti Vongole (IT) Kräuter Wurzelgemüse	Semmelknödel Vegi Jus Gemüsestreifen frische Kräuter
Feigen Financier		

Abend

Gemischter Blattsalat mit Schnittlauch	
Belegte Brötchen mit Rauchlachs (NL), Kapern und Zwiebeln, dazu Blatt- und Randensalat	Eicheladas mit Chili Con Carne(Rinds) und Cheddar
Schoggimousse mit Aprikosensauce	

* Das Fleisch ist, sofern nicht anders deklariert, aus Schweizer Produktion.
Bei allfälligen Allergien/Unverträglichkeiten, kontaktieren Sie die Küchenmitarbeiter.