

**Menüplan 29. Dezember 2025 - 04. Januar 2026**

|   | <b>Mittagessen</b>  | <b>Mittagessen vegetarisch</b>   | <b>Abendessen</b>  |
|---|---|--|--|
| <b>Montag</b><br><b>29. Dezember 2025</b>   | Bouillon Rüeblistreifen<br>***<br>Pouletgeschnetzeltes Casimir,<br>Reis, Früchtegarnitur  | Bouillon Rüeblistreifen<br>***<br>Gemüsecurry, Reis  | Bunter Blattsalat,<br>Tomatenstrudel                             |
| <b>Dienstag</b><br><b>30. Dezember 2025</b> | Gerstensuppe<br>***<br>Rindsfleischvogel,<br>Rotweinsauce, Kartoffelstock,<br>Pfälzerkarotten mit Kräuter   | Gerstensuppe<br>***<br>Peperonivoressen mit Paprika<br>und Kräutern, Kartoffelstock,<br>Pfälzerkarotten mit Kräuter  | Apfelchüechli, Vanille-<br>Zimtsauce                             |
| <b>Mittwoch</b><br><b>31. Dezember 2025</b> | Hafercremesuppe<br>***<br>Rindsgeschnetzeltes,<br>Majoransauce, Müscheli-<br>Teigwaren, Gedünsteter<br>Rotkohl  | Hafercremesuppe<br>***<br>Panierte Avocado,<br>Majoransauce, Müscheli-<br>Teigwaren, Gedünsteter<br>Rotkohl  | Café Complet mit allerlei<br>Feinem                              |
| <b>Donnerstag</b><br><b>01. Januar 2026</b> | Brotsuppe<br>***<br>Schwedenbraten, Rahmsauce<br>mit Dörripflaumen, Duchesse-<br>Kartoffeln, Blumenkohl mit<br>Brösmeli                                     | Brotsuppe<br>***<br>Blumenkohl-Gratin, Quarkdip,<br>Duchesse-Kartoffeln  | Spaghetti, Carbonara,<br>Parmesan                                |
| <b>Freitag</b><br><b>02. Januar 2026</b>    | Bouillon mit Püktli<br>***<br>Pochiertes Rotzungenfilet (NL),<br>Kerbelrahmsauce,<br>Salzkartoffeln, Fenchel mit<br>Safran                                  | Bouillon mit Püktli<br>***<br>Gebratener Halloumi-Käse,<br>Kerbelrahmsauce,<br>Salzkartoffeln, Fenchel mit<br>Safran   | Pfannkuchen mit Hackfleisch                                      |
| <b>Samstag</b><br><b>03. Januar 2026</b>    | Artischockencremesuppe<br>***<br>Schweinsvoressen<br>mit Perlzwiebeln und Croutons,<br>Pommes risolées, Erbsli<br>***                                       | Artischockencremesuppe<br>***<br>Quorn-Voressen<br>mit Perlzwiebeln und Croutons,<br>Pommes risolées, Erbsli<br>***  | Kaiserschmarren,<br>Kirschenkompott                              |
| <b>Sonntag</b><br><b>04. Januar 2026</b>    | Zwetschgencreme<br>Bouillon mit Sternli<br>***<br>Kalbsschulter-Braten, Pilz-<br>Rahmsauce, Feine Nudeln,<br>Rosenkohl mit Zwiebeln<br>***<br>Cremeschnitte | Zwetschgencreme<br>Bouillon mit Sternli<br>***<br>Spitzpaprika mit<br>Linsen gefüllt, Basilikumsauce,<br>Feine Nudeln, Rosenkohl mit<br>Zwiebeln<br>***<br>Cremeschnitte | Walliser Toast<br>mit Schinken, Kompottbirne und<br>Raclettekäse |
|   | <b>Wochenhit</b>  | <b>Das gits au no</b>  |  |
|   | Hörnliauflauf mit Schinken- und<br>Gemüsewürfeli  | Gebratenes<br>Pouletschenkelsteak, Tomaten-<br>Rosmarin Dip, Salbei-Risotto,<br>glasierte Cherrytomaten  |  |

Sofern nicht anders deklariert, servieren wir Ihnen Fleisch aus der Schweiz. Die Küche kann Ihnen auf Wunsch Auskunft über Hauptallergene der Menüs geben.