

Menüplan MZD 25. - 01. Dezember 2024



Woche 48

Mittagessen

<p>Montag 25. November</p>	<p>Champignoncremesuppe Schweinsnierstück-Steak mit Quittensauce Gebratene Kartoffelschnitze Kefen und Peperonistreifen Marroni-Torte</p>
<p>Dienstag 26. November</p>	<p>Bouillon mit Backerbsen Buure-Bratwurst mit Zwiebeljus Duchesse-Kartoffeln Kohlräbli mit Kräutern Kaki-Mango-Salat</p>
<p>Mittwoch 27. November</p>	<p>Kressecremesuppe Hirsch-Voessen Spätzli Rotkabis geschmort Apfelmues</p>
<p>Donnerstag 28. November</p>	<p>Broccolicremesuppe Bio-Siedfleisch und Schüblig Salzkartoffeln Dörrbohnen Saisonfrucht</p>
<p>Freitag 29. November</p>	<p>Haferflockensuppe Wolfsbarschfilet* ASC gebraten Gemüse-Reis Lauchragout Pfirsich-Aprikosencreme</p>
<p>Samstag 30. November</p>	<p>Tomatensuppe Pouletsaftbraten mit Rosmarinjus Polenta mit Mascarpone Sellerie mit Tomatenwürfeli Saisonfrucht</p>
<p>Sonntag 01. Dezember</p>	<p>Marronisuppe mit Eierschwämmli Kalbsgeschnetztes Zürcher Art Rösti Rüebli Duo Schokoladenkuchen</p>

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Küchencrew.

Fleischdeklaration: Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch

Fischdeklaration: Zucht Griechenland

Menüplan MZD 02. - 08. Dezember 2024



Woche 49

Mittagessen

<p>Montag 2. Dezember</p>	<p>Kraftbrühe mit Fädli Aargauer Schweinshalsbraten Schupfnudeln Rosenkohl Kürbis-Mascarpone-Schnitte</p>
<p>Dienstag 3. Dezember</p>	<p>Klare Lauchsuppe Kaninchenragout Tessiner Art Hirsotto Kefen glasiert Mandarine</p>
<p>Mittwoch 4. Dezember</p>	<p>Erbsencremesuppe Gemüse-Burger, Tomaten-Oregano-Sauce Gestampfte Kartoffeln Gemüseragout Banane-Schoggi-Muffin</p>
<p>Donnerstag 5. Dezember</p>	<p>Maissuppe mit Ingwer Lasagne Feldheim Gemischter Salat Saisonfrucht</p>
<p>Freitag 6. Dezember</p>	<p>Gemüsesuppe Pflanzertart Saiblingfilet Luzerner Art Peterli-Kartoffeln Fenchel Huus Gritibänz</p>
<p>Samstag 7. Dezember</p>	<p>Brottsuppe mit Kümmel Schweinsrahmschnitzel Nudeln Broccoli Meringues mit Früchten und Rahm</p>
<p>Maria Himmelfahrt Sonntag 8. Dezember</p>	<p>Kräutercremesuppe Poulet-Casimir Basmati-Reis Wok-Gemüse Kaki-Vanillecreme</p>

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Küchencrew.

Fleischdeklaration: Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch

Fischdeklaration: Aquakultur Island

Menüplan MZD 09. - 15. Dezember 2024



Woche 50

Mittagessen

<p>Montag 9. Dezember</p>	<p>Wirz-Kurkumacremesuppe Rindskopfbäggli geschmort Kartoffelstock Grill-Gemüse Zimt-Feigencreme</p>
<p>Dienstag 10. Dezember</p>	<p>Gemüsesuppe Bauernart Pouletschenkel Nüdeli Broccoli und Mandeln Saisonfrucht</p>
<p>Mittwoch 11. Dezember</p>	<p>Rote Peperonisuppe Rippli und Schüblig Dampfkartoffeln Sauerkraut Mousse Macchiato</p>
<p>Donnerstag 12. Dezember</p>	<p>Haferflocken-Lauchsuppe Hackbraten Kräuterreis Blumenkohl Mimosa Fruchtsalat</p>
<p>Freitag 13. Dezember</p>	<p>Bouillon mit Einlauf Gebratenes Seeteufelfilet* mit Peterli-Kruste Weisswein-Risotto Rahm-Wirz Rote Grütze mit Rahm</p>
<p>Samstag 14. Dezember</p>	<p>Tomatensuppe mit Kokosmilch Spaghetti mit Bolognese-Sauce Blatt- und Gemüsesalat Aaron´s Art Guetzli</p>
<p>Sonntag 15. Dezember</p>	<p>Geflügecremesuppe mit Gemüsebrunoise Schweinsgeschnetztes mit Majoransauce Kernser Titlis Hütli Zucchetti provençale Granatapfelbecher</p>

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Küchencrew.

Fleischdeklaration: Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch

Fischdeklaration: Wildfang Nordostatlantik

Menüplan MZD 16. - 22. Dezember 2024



Woche 51

Mittagessen

<p>Montag 16. Dezember</p>	<p>Reis-Rucolacremesuppe Rindsbraten mit Merlotjus Rösti-Galetten Gemüse-Bouquet Mandarinenmousse mit Orangenkern</p>
<p>Dienstag 17. Dezember</p>	<p>Asiatische Gemüsesuppe Kalbshackfleisch-Kugeln mit Pilzsauce Griessschnitte überbacken Schwarzwurzeln Saisonfrucht</p>
<p>Mittwoch 18. Dezember</p>	<p>Suppe Hausfrauenart Blut- und Leberwurst mit Zwiebeljus Schnittlauchkartoffeln Bouillon-Rüben Apfelmues</p>
<p>Donnerstag 19. Dezember</p>	<p>Kürbiscremesuppe Schweinskotellet mit Kräuterschaum Kartoffel-Kroketten Vichy Karotten Ananas-Kaki-Salat</p>
<p>Freitag 20. Dezember</p>	<p>Luzerner Chrütterrahmsuppe Fisch-Stäbli*, Kräuter-Quark-Mayonnaise Gebratene Kartoffelschnitze Rahmspinat Saisonfrucht</p>
<p>Samstag 21. Dezember</p>	<p>Hafer-Lauchsuppe Poulet-Innenfilet, Zitronen-Thymiansauce Kernser Spiralen tricolore Kohlräbli Quitten-Muffin</p>
<p>Sonntag 22. Dezember</p>	<p>Geflügelbouillon mit Gemüsestreifen Hirschbraten mit Speckwürfeli Schupfnudeln Gebratene Kürbiswürfel Katalanische Creme</p>

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Küchencrew.

Fleischdeklaration: Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch

Fischdeklaration: Wildfang Kanada

Menüplan MZD 23. - 29. Dezember 2024



Woche 52

Mittagessen

Montag 23. Dezember	Waldpilzcremesuppe Rindshohrückensteak mit Bearnaise-Sauce Rosmarinkartoffeln Grüne Bohnen Speculatus-Blutorange-Tiramisu
Heilig Abend Dienstag 24. Dezember	Broccolicremesuppe Kräuterschweinsbratwurst Rösti-Galetten Butter-Kohlräbli Nidlä-Törtli
Weihnachten Mittwoch 25. Dezember	Bouillon mit Diablotins Pouletbrust mit Estragon-Sauce Tanzapfen-Kroketten Grill-Gemüse Tiroler-Cake
Stefanstag Donnerstag 26. Dezember	Grünerbsenpüreesuppe mit Austernpilzen Schweinsfilet Metzger Art Nudeln mit Gemüsestreifen Ofen-Rüeblli Limetten-Tanne
Freitag 27. Dezember	Kresse-Haselnussschaumsuppe MSC Dorschfilet* mit Weisswein-Sauce Pilaw Reis Fenchel und rote Peperoni Mandarine-Panna Cotta
Samstag 28. Dezember	Gemüsecremesuppe Kalbsschulterbraten Kartoffelgratin Rosenkohl Saisonfrucht
Sonntag 29. Dezember	Hafer-Lauchsuppe Schweinsrahmschnitzel Kernser Spiralen Pesto-Tomate Mini-Berliner

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Küchencrew.

Fleischdeklaration: Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch

Fischdeklaration: Wildfang Nordostatlantik

Menüplan MZD 30. - 05. Januar 2025



Woche 1

Mittagessen

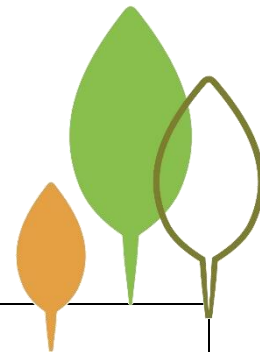
Montag 30. Dezember	Champignoncremesuppe Kalbsgeschnetzeltes mit Dijon-Senf-Sauce Geröstete Erdöpfel-Spanne Zucchetti Vanillemousse und gefüllte Windbeutel
Silvester Dienstag 31. Dezember	Brotsuppe mit Lauchstreifen Trutenschnitzel mit Pilzen Kernser Teigwaren Blumenkohl Bananencreme
Neujahr Mittwoch 01. Januar	Gemüsepüreesuppe Lamm-Gigot mit Gemüsen Bäckerinkartoffeln Schwarzwurzeln Schokoladen-Vanille-Schnitte
Berchtoldstag Donnerstag 2. Januar	Kraftbrühe Feldheim Rindshohrückensteak mit Madeirasauce Duchesse-Kartoffeln mit Trüffel Rüebli-Duo mit Kräutern Apfeltasche
Freitag 3. Januar	Oreganocremesuppe mit Hersttrompeten Flunderfilet* mit Gemüse-Rahmsauce Spinat-Risotto Ananas-Passionsfrüchte-Becher
Samstag 4. Januar	Grünkern-Suppe Lasagne Feldheim Gemischter Salat Saisonfrucht
Sonntag 5. Januar	Flämische Suppe Schweden Braten Polenta Schnitte mit Bohnen Broccoli Feldheimtorte

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Küchencrew.

Fleischdeklaration: Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch

Fischdeklaration: Wildfang Nordostatlantik

Menüplan MZD 06. -12. Januar 2025



Woche 2

Mittagessen

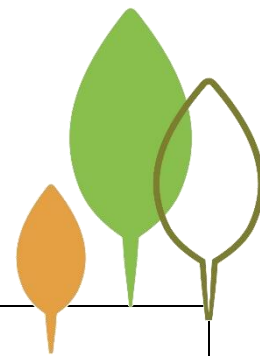
<p>Hi 3 Könige Montag 6. Januar</p>	<p>Rüeblicremesuppe Schweins-Holzfüllersteak mit Honig-Quittensauce Pommes Williams Pfälzer mit Liscio Drei-Königskuchen</p>
<p>Dienstag 7. Januar</p>	<p>Gemüsesuppe Bauernart Rösti-Pastetli mit Kalbsgeschnetzeltes und Pilzen Erbsli und Rüebli Gebrannte Creme mit Rum</p>
<p>Mittwoch 8. Januar</p>	<p>Minestrone Blut- und Leberwurst mit Zwiebeljus Gestampfte Butter-Kartoffeln Bohnen provençale Apfelmues</p>
<p>Donnerstag 9. Januar</p>	<p>Petersiliencremesuppe Emmentaler Brätschnitzel Kernser Urdinkel Teigwaren Rahm-Krautstiele Saisonfrucht</p>
<p>Freitag 10. Januar</p>	<p>Brotsuppe mit Kümmel Zanderknusperli*, Sauce Tartare Salzkartoffeln Blattspinat Himbeer-Vanille-Plunder</p>
<p>Samstag 11. Januar</p>	<p>Suppe Pflanzertart Pouletbrust mit Salbei Risotto Glasierte Rüebli Saisonfrucht</p>
<p>Sonntag 12. Januar</p>	<p>Süsskartoffeln-Currycremesuppe Wild-Hackbraten mit Dörrpflaumen Kernser Rigi-Rollen Safran-Kohlräbli Feigencreme mit Portweingelee</p>

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Küchencrew.

Fleischdeklaration: Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch

Fischdeklaration: Binnenfischerei Kasachstan

Menüplan MZD 13. - 19. Januar 2025



Woche 3

Mittagessen

<p>Montag 13. Januar</p>	<p>Kraftbrühe mit Eierstich Glasierter Kalbsbraten Herzogin-Kartoffeln Rosenkohl Tartelletes mit Kaffeemousse</p>
<p>Dienstag 14. Januar</p>	<p>Gemüsesuppe dörfliche Art Grill-Burger mit Estragonsauce Schupfnudeln Ratatouille Saisonfrucht</p>
<p>Mittwoch 15. Januar</p>	<p>Blumenkohlcremesuppe Bauernbratwurst mit Zwiebeljus Wedges Kartoffeln Wurzelgemüse Birnen-Mangosalat</p>
<p>Donnerstag 16. Januar</p>	<p>Gemüsesuppe Siedfleisch und Speck Schnittlauchkartoffeln Sauerkraut und Rüben Kürbis-Muffin</p>
<p>Freitag 17. Januar</p>	<p>Geflügelbouillon mit Brotwürfeli Alaska Seelachs-Sticks* mit Sauce Tartare Süsskartoffel-Scheiben Rahmspinat Zimt-Apfel-Schaum</p>
<p>Samstag 18. Januar</p>	<p>Grünkohluppe mit Tofu-Streifen Trutengeschnetzeltes Casimir Basmati-Reis WOK-Gemüse Saisonfrucht</p>
<p>Sonntag 19. Januar</p>	<p>Maiscremesuppe Ungarisches Gulasch Spätzli Rotkabis geschmort Schokoladencreme</p>

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Küchencrew.

Fleischdeklaration: Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch
 Fischdeklaration: Wildfang Kanada

Menüplan MZD 20. - 26. Januar 2025



Woche 4

Mittagessen

<p>Montag 20. Januar</p>	<p>Kürbissuppe mit Orangenschaum Schweinsschulterbraten Jäger Art Nudeln Pfälzer-Duo Vermicelles mit Rahm</p>
<p>Dienstag 21. Januar</p>	<p>Klare Gemüsesupe Schweinsbratwurst mit Schalottensauce Bratkartoffeln Blumenkohl Birne</p>
<p>Mittwoch 22. Januar</p>	<p>Lauchpüreesuppe Brätkügeli im Reisring Schwarzwurzeln und Kürbis Orangenmousse</p>
<p>Donnerstag 23. Januar</p>	<p>Bouillon mit Einlauf Äplermakkronen mit Alpkäse Röst-Zwiebeln Apfelkompott Saisonfrucht</p>
<p>Freitag 24. Januar</p>	<p>Haferflockensuppe Spaghetti mit Tomatensauce Reibkäse Gemischter Salat Nussstange</p>
<p>Samstag 25. Januar</p>	<p>Pilzcremesuppe Rippli und Saucisson Kartoffel-Lauch-Ragout Zitronen-Muffin</p>
<p>Sonntag 26. Januar</p>	<p>Apfel-Fenchelcremesuppe Kalbshaxe mit Perlzwiebeln Kernser Titlis-Hüetli Peperoni-Auberginenragout Beeren-Joghurtcreme</p>

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Küchencrew.

Fleischdeklaration: Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch

Fischdeklaration: