




Woche 1		M E N Ü P L A N vom 29.12.2025 - 04.01.2026		
		Mittag		Abend
Montag 29.12.2025		Tagessuppe <b>Urner Gulasch</b> Salzkartoffeln Gemüse Frucht		Lauch-, Speck-, Käseküchlein dazu Blattsalat
Dienstag 30.12.2025		Tagessuppe <b>Gemüselasagne</b> gemischter Salat an Feigendressing  Dessert		Griessschnitte mit Kompott
<b>Silvester</b> Mittwoch 31.12.2025		Pastinakencremesuppe <b>Roastbeef an Sauce Bernaise</b> Pommes Duchesse Gemüsebouquet Himbeerjoghurttorte		Schinkengipfeli dazu Blattsalat
<b>Neujahr</b> Donnerstag 01.01.2026 <b>Geburtstag</b> <b>Bewohner/in</b>		Flädlsuppe <b>geschmorte Kalbshaxe</b> Kartoffelstock Rosenkohl und Blumenkohl "Heissi Liebi" (Vanilleglace mit warmen Beeren)		Früchtekuchen
Freitag 02.01.2026		Tagessuppe <b>gebratenes Forellenfilet</b> Butterreis Mischsalat an Frenchdressing Frucht		Spätzlipfanne Grossmutter Art
Samstag 03.01.2026		Tagessuppe <b>Schweinsvoren</b> Polenta Gemüse Dessert		garnierter Thonsalat
Sonntag 04.01.2026		Tagessuppe <b>Kalbssteak an Morchelrahmsauce</b> Röstigaletten Gemüsebouquet Dessert		Zürifrosch
<b>Herkunft</b>	Fleisch	<b>Kalb, Schwein:</b> Schweiz <b>Rind:</b> Schweiz / Südamerika*		
	Geflügel	<b>Lamm:</b> Schweiz/ Neuseeland/ Australien (nach CH Norm)		
Kaninchen	Schweiz / Deutschland			
Fisch	Schweiz / Ungarn (nach Schweizer Haltungsnormen)			
Brot& Feingebäcke	Bitte fragen Sie das Küchenpersonal. Schweiz			
		<b>Allergene</b>	Bei Nahrungsmittelallergien fragen Sie bitte unser Personal!	
		* Kann mit Antibiotika u/o anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein		