

## Menuplan

09. — 15. Dezember 2024 (Woche 50)

Datum	Mittagessen	Abendessen
<b>MONTAG</b> 09.12.2024	Gemüsecrèmesuppe Bunter Salat Weisses TruthahnvoressenC mit Gemüsesauce Sellerie-Kartoffelstock C Gurkengemüse Mandarinli	Käseschnitte Stütlihus Rüebli-Krautsalat <b>C</b>
<b>DIENSTAG</b> 10.12.2024	Klare Gemüsesuppe C Gemischter Salat Schweinsschnitzel C an Champignonsauce Teigwaren, Vichykarotten Beerencrème C garniert	Kaiserschmarren mit Weinbeeren Kompott
MITTWOCH 11.12.2024	Kürbiscrèmesuppe Blattsalat Waadtländer Saucisson auf Lauchgemüse Dampfkartoffeln Früchtekorb	Geflügelsalat mit Curry und Früchten Rüeblibrot
<b>DONNERSTAG</b> 12.12.2024	Frische Fleischbrühe C mit Einlage kleiner Salat Rindssaftplätzli an Rotweinsauce Polentakugeln, Speckbohnen Kompott	Crèmèsuppe Birchermüesli mit Rahm Café Complet
FREITAG 13.12.2024	Geflügelcrèmesuppe Saisonsalat Frittierte Fischstäbli und Calamari-Ringe Dampfkartoffeln, Rahmspinat <mark>C</mark> Schokoladenflan garniert	Garnierter Winterteller Brötli
<b>SAMSTAG</b> 14.12.2024	Leichte Gerstensuppe Schüblig mit Kartoffelssalat Blattsalat, Bürli Kleines Dessert	Milchreis mit Zwetschgenkompott
<b>SONNTAG</b> 15.12.2024	Kraftbrühe mit Einlage Sonntagssalat Schweinsbraten C Kräuterjus Herzoginnenkartoffel, Gemüsebouquet Crèmebrûlée garniert	Fleisch- und Käseplatte Café Complet

Finde etwas was dir Freude bereitet. Lass Dinge los die dich verletzen. Und verbringe Zeit mit Menschen die dir gut tun.



qWerter Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können , informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Ihr Stütlihusteam