

Menuplan vom 22.12.2025 bis 28.12.2025

		Menu 1	Menu 2	Vegetarisch
Montag				
Dienstag		Champignonscremesuppe Schweinsgeschnetzeltes (CH) Reis Rosenkohl	Champignonscremesuppe Toskana Bratwurst (Schwein, Rind, CH) Schmelzkartoffeln Rosenkohl	Champignonscremesuppe Backcamembert Reis Rosenkohl
Mittwoch		Kichererbssensuppe Rindshackfleisch (CH) Hörnli, Reikäse Apfelmus Whities	Kichererbssensuppe Poulet Satayspiessli (CH) Couscous mit Linsen Apfelmus Whities	Kichererbssensuppe Hörnli mit Tomatensauce Reikäse Menüsalsalat Whities
Donnerstag		Geflügelcremesuppe Kalbspojarski (CH) Polenta grüne Bohnen	Geflügelcremesuppe Emmentaler Lammvoressen (IE) Tagliatelle grüne Bohnen	Orangenjus Gemüseragout mit Pilzen Polenta grüne Bohnen
Freitag		Randensuppe Suure Mocke (Rind, CH) Kartoffelstock Rotkraut mit Marroni Lebkuchenmousse		Randensuppe Falafel mit Peperonisauce Kartoffelstock Rotkraut mit Marroni Lebkuchenmousse
Samstag		Selleriesuppe gebratenes Forellenfilet (SW AK- IT) Risotto, Blattspinat Zimtstern		Selleriesuppe Quorngeschnetzeltes an Orangenrahmsauce Risotto, Blattspinat Zimtstern
Sonntag		Griesssuppe Schweinsbratwurst (CH) mit Zwiebelsauce Kartoffelgaletten Broccoli		Griesssuppe gratinierte Kartoffelknöcken mit Gemüse Broccoli
		Zucchettisuppe Pouletsteak (CH) im Ofen gebacken mit Jus Nudeln, Karottenstäbchen Luzerner Lebkuchen		Zucchettisuppe Vegiwurst Nudeln Karottenstäbchen, Luzerner Lebkuchen

Herkunft: AU Australien, CH Schweiz, DE Deutschland, EU Europa, NO Norwegen, NZ Neuseeland, ID Indonesien, IS Island, IT Italien, VN Vietnam, IE Irland, NL Niederlande, RUS Russland

SW See-/Süßwasser, MW Meer-/Salzwasser, WIFA Wildfang, AK Aquakultur

*Kann mit nicht hormonellen Leistungsfördern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

Sie finden das Wochenmenu jeweils online unter www.schlossuzigen.ch/menu

Menuanpassungen vorbehalten