

Woche: 51	Montag 16.	Dienstag 17.	Mittwoch 18.	Donnerstag 19.	Freitag 20.	Samstag 21.	Sonntag 22.
Crèmesuppe	Wintergemüsecrèmesuppe	Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer	Garburesuppe	Steinpilzcrèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Zucchetticrèmesuppe	Tomatencrèmesuppe mit Grappa
Bouillon	Bouillon mit Ei	Geröstete Griess-Suppe mit Brunoise	Vegi-Minestrone	Bouillon mit Sherry und Brunoise	Bouillon mit kleinen Teigwaren	Kräuter-Bouillon mit Julienne	Klare Pilzsuppe mit Einlage
Tagessalat	Maissalat mit farbigen Peperoniwürfeli	Bunter Mischsalat mit Sprossen	Griechischer Rüebli-salat mit Joghurt	Gurken-Kiwi-Salat an Honig-Dressing	Randensalat mit Himbeer-Dressing	Bunter Wintersalat mit Mandarinen	Kopfsalat Duo mit Croûtons
Mittagessen	Heisser Fleischkäse aus dem Ofen an Rotweinsauce Spinat-Spätzli Kräuter-Tomate	Scaloppine al Limone-Zitronenschnitzel dazu servieren wir Kartoffel-Gnocchi mit sizilianischer Caponata = Gemüsegericht aus der sizilianischen Küche.	Gebratenes Forellenfilet "Grenobler-Art" Salzkartoffeln Blattspinat (Forelle = Zucht, IQF, Türkei)	Riz Casimir geschn. Poulet an rassiger Currysauce Trockenreis Früchttegarnitur	Canneloni m. Fleischfüllung an Tomatensauce und Bechamel überbacken Sautierte Zucchini	Schweinshaxen an Bier-Senf-Sauce mit Orange Crème-Polenta Grüne Bohnen	Zartes Kalbsgulasch an Kürbis-Apfel-Rahmsauce mit Zimt Kartoffelstock Broccoli
Mittagessen Vegetarisch	Sämiger Curry-Risotto mit Kürbis, Dörr-Aprikosen und gebratenen Pilzen	Penne mit würziger Kürbis-Bolognese dazu servieren wir geriebener Käse	Würziger Lauch-Käsefladen mit Quark-Rahmguss	Rösti-Pastetli gefüllt mit Winter-Gemüse-Ragout an sämiger Rahmsauce	Nasi-Goreng vegetarisch Indonesisches Reis-Gericht mit Gemüse und feinen Gewürzen	Kartoffelstock-Ring gefüllt mit rassicem Ratatouille und feinen Kräutern	Pasta mit Wirz, Haselnüssen und sämiger Parmesan-Thymiansauce
Mittagessen aus aller Welt	Übackenes Poulet-brüstchen auf buntem mediterranem Gemüse Teigwaren (Poulet = CH)	Frittierte Crevetten im Kartoffelmantel dazu servieren wir Hot Chilisauce Bunte Gemüsebeet (Crevetten = Zucht, Vietnam)	Pasta mit Oliven und Schinken und Tomaten an rassiger Sauce Dazu servieren wir geriebenen Parmesan	Weihnachtsmenü Abendessen 1.OG, 2.OG, 3.OG ab 16.45 Uhr in Speisesaal + Cafeteria	Weihnachtsmenü Abendessen 4.OG, 5.OG, ab 16.45 Uhr in Speisesaal + Cafeteria	Parmesan-Kräuter-Schnitzel mit feiner Tomatensalsa Bramata-Polenta (Schnitzel = Kalbfleisch)	Dorschfilet Bretagne mit Champignons, Curry und Rahm dazu servieren wir Gemüse-Pilav-Reis (Dorsch = Wildfang, Nordatlantik)
Dessert	Stracciatellaschaum-crème	Glacé-Törtchen Royal-Erdbeer	Berliner	Luftige Vanillecrème mit Quark garniert	Pfirsichkompott mit Blaubeeren u. Rahm	Russenzopf	Blanc manger mit Frucht-sauce (Mandelköpfchen)
Abendessen oder Auswahl aus der Saison-Abenkarte	Wärschafte Hafersuppe mit Gemüse und Wurst würfeli	Ravioli an würziger Tomatensauce geriebener Käse Tagessalat	Hausgemachter Apfel u. Aprikosen-Fladen	Festlicher kalter Teller mit Serano-Schinken, Salami und Champagner-Terrine festlich garniert Party-Brötchen	Festlicher kalter Teller mit Serano-Schinken, Salami und Champagner-Terrine festlich garniert Party-Brötchen	Würzige Käseküchlein aus dem Ofen Saisonsalat	Café Complet: mit Butter, Konfi und kleinem Lyonerwurst-Teller dazu servieren wir ein Landbrötli aus Graham- und Ruchmehl