



# Menüplan 2025

Datum und Infos	Mittags-Menü mit Tagessuppe und Salatbuffet*	Abend
<b>Montag</b>	<b>6. Januar 2025</b>	
	Fleischbrühe Fideli Kalbsadrio an Rotisseursenfauce Spätzli und Blumenkohl mit Peterli <i>Vegi:</i> Gemüsepiccata	Thonsalat "Mediterrane Art" an Hausdressing
<b>Dienstag</b>	<b>7. Januar 2025</b>	
	Thurgauer Weinsuppe Poulet an Currysauce mit Bananen gebratener Gemüseris <i>Vegi:</i> Gebratene Bananen mit Reis	Götterspeise mit Zwieback und Beeren mit Vanillepudding
<b>Mittwoch</b>	<b>8. Januar 2025</b>	
	Maiscremesuppe Voessen gemischt an Estragonsauce gebackene Kartoffeln, Schwarzwurzeln <i>Vegi:</i> Spiegelei Dessert	Blätterteigrolle mit Schinken und Käse, bunt gemischter Salat
<b>Donnerstag</b>	<b>9. Januar 2025</b>	
	Randensuppe mit Balsamico Hörnli mit "Rindsghackets" Reibkäse und Apfelmus <i>Vegi:</i> Hörnli mit Käserahmsauce	Heisser Fleischkäse mit Senf und Kartoffelsalat
<b>Freitag</b>	<b>10. Januar 2025</b>	
	Mille Fanti Gebratenes Forellenfilet an Safransauce mit Dampfkartoffeln und Fenchel <i>Vegi:</i> Röstigallete mit Bergkäse Dessert	Zwiebelwähe "Elsässer Art"
<b>Samstag</b>	<b>11. Januar 2025</b>	
	Selleriesuppe Kalbsbraten, Kartoffelgratin und Broccoli <i>Vegi:</i> gebratener Reis mit Käsespänen Tiramisu	Toast in Butter gebraten mit Pilzsauce und Blattsalat
<b>Sonntag</b>	<b>12. Januar 2025</b>	
	Rüeblicremesuppe mit Orange Saltimbocca vom Schweinerücken Bratkartoffeln, Bohnen <i>Vegi:</i> Ofenkartoffeln mit Sauerrahm Dessert	Kaffee Complet

\* Salatbuffet: Montag bis Samstag

Herkunftsland - Fleisch und Fisch:

Schweiz: Rind, Kalb, Schwein / Schweiz, EU: Geflügel, Wild / Schweiz, Deutschland: Fisch / Neuseeland, Irland: Lamm / Ungarn: Kaninchen

30.12.2025 AMU / KM