

# Sonnweid

Wir pflegen Beziehung.

## Menüplan, Woche 05

	Mittagessen	Nachessen
<b>Montag</b> 26.01.2026	Gemüsecremesuppe Serbischer Reiseintopf (Kalb) Glace mit Rahm garniert	Heisser Savelat Kartoffelsalat
<b>Dienstag</b> 27.01.2026	Gerstensuppe • Tofubrätling Hirse Rotkraut Schoggimousse weiss	• Russenzopf mit Diplomatcreme
<b>Mittwoch</b> 28.01.2026	Weizencremesuppe Poulet Cordonbleu Kartoffelgratin Rüebli mit Peterli Dessertvariation	• Apfelwähe garniert
<b>Donnerstag</b> 29.01.2026	Linsensuppe • Käsebrätling Sugo Orecchiette Dörrbohnen Marmor Schnitte	• Germknödel mit Vanillesauce garniert
<b>Freitag</b> 30.01.2026	Lauchcremesuppe Saibling auf Orangenbittersauce Salzkartoffeln Blattspinat Zigerkrapfen	• Militärkäseschnitte Apfelmus
<b>Samstag</b> 31.01.2026	Garburesuppe • Maisribel mit Zwiebeln und Speck Apfelstückli Mokkacreme	• Zwetschgenwähe garniert
<b>Sonntag</b> 01.02.2026	Pastinakensuppe Geschnetztes Robert Nüdeli Geschmorte gelbe Rüben Rigó Jancsi	• Haferquark-Gnocchi Kokoscreme garniert
<b>Wochenhit</b>	• Kaiserschmarren mit Vanillesauce Apfelmus Tagesdessert	

• vegetarisch

### Lieferanten

Metzgerei Kündig & Traita fina, Fischerei Pfister, Bianchi, Gertsch, Tofurei Engel

Herkunft Fleisch, Geflügel und Fisch aus der Schweiz.

Alternative Menükomponente für Menschen mit Schluckbeschwerden unterscheiden sich nur in ihrer Form.