

# Sonnweid

Wir pflegen Beziehung.

## Menüplan, Woche 50

<b>Montag</b> <b>08.12.2025</b>	<b>Mittagessen</b> Gemüsepüreesuppe Pouletragout Paprikasauce Pommes frites Mischgemüse Vermicelles mit Rahm	<b>Nachessen</b> • Kaiserschmarrn Vanillesauce Zwetschgenkompott
<b>Dienstag</b> <b>09.12.2025</b>	Weissweinsuppe • Kartoffelgnocchi mit Käserahmsauce garniert Gemüsewürfel Heidelbeer-Streuselwürfel	• Rhabarberwähe garniert
<b>Mittwoch</b> <b>10.12.2025</b>	710er Suppe Reh-Hackbraten Preiselbeerrahmsauce Spätzli Rotkraut Dessertvariation	• Reis Kaiserinnenart Beerensauce
<b>Donnerstag</b> <b>11.12.2025</b>	Sellerie-Apfelsuppe • Blätterteigpastetli gefüllt mit Pilzragout Erbsli-Rüebbligemüse Caramelköpfl mit Rahm	Wurst-Käsessalat garniert
<b>Freitag</b> <b>12.12.2025</b>	Bäckersuppe Felchenfilet Buttersauce Risotto Spinat Apfelmousse mit Zimt	• Griesschnitten Zimtzucker Kompott
<b>Samstag</b> <b>13.12.2025</b>	Randencremesuppe Appenzeller Kartoffel-Birnen-Gratin mit Speck Moccacreme	• Kürbiswähe garniert
<b>Sonntag</b> <b>14.12.2025</b>	Gelberbsenpüreesuppe Rindsragout Burgunder Art Polenta Broccoli Cheesecake Sonnweid	• Haferbrei Kirschenkompott
<b>Wochenhit</b>	Rahmschnitzel Nudeln Mischgemüse Tagesdessert	

• vegetarisch

### Lieferanten

Metzgerei Kündig & Traitaфина, 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.

04.12.2025/YvF