

Datum	Mittagessen 11.30 Uhr	Abendessen 17.30 Uhr
Mo 23	<p>Tagessuppe ***</p> <p>Omelette mit Kräutern an Lauchsauce auf Gemüsestreifen und Kürbisrisotto</p>	<p>Spätzlipfanne mit Salat</p>
 Di 24	<p>Geburtstagsessen / Heiliger Abend</p> <p>Tagessuppe ***</p> <p>Sternenpastetli mit Chrugeli Erbsen und Rüepli, dazu Pommes frites ***</p> <p>Fruchtsalat mit Rahm</p>	<p>Festliche Fleischplatte mit Züpfe u chli Salat</p>
Mi 25	<p>**** Weihnachten ****</p> <p>Tagessuppe ***</p> <p>Emmentaler Lammvoessen an Safransauce mit Kartoffelstock und Marktgemüse ***</p> <p>Baileys-Creme</p>	<p>Chindbetti Suppe mit Rahmhaube und Mütschli</p>
Do 26	<p>Geburtstagsessen / Stephanstag</p> <p>Bouillon mit Einlage ***</p> <p>Schweinhalsbraten an Pilzrahmsauce mit Pommes frites, Blumenkohl und Rüepli ***</p> <p>Schwarzwälder Schnitte</p>	<p>Wienerli mit Teigwarensalat</p>
Fr 27	<p>Tagessuppe ***</p> <p>Äpler Makkaroni an Rahmsauce mit Quornwürfel und Zwiebelschweitze dazu Apfelmus und gemischter Salat</p>	<p>Griessbrei mit Zwetschgen-Kompott</p>
Sa 28	<p>Tagessuppe ***</p> <p>Hackbällchen an Zigeunersauce mit Schupfnudeln und Broccoli</p>	<p>Beerenkuchen mit Rahm</p>
So 29	<p>Tagessuppe ***</p> <p>Rindssaftplätzli* an Biersauce mit Wildreis und Tagesgemüse ***</p> <p>Mostcreme mit Rahm</p>	<p>Kartoffel Gnocchi an Safranweinsauce mit Salat und Aprikosen Kompott</p>

Znacht Auswahl:

Café Complet, Birchermüesli, Fruchtjoghurt, Gemischter Salat, Tagessuppe/Bouillon, Griess-/Haferbrei, Rührei, Spiegelei

Wir bieten ausschliesslich Schweizer Fleisch an, Abweichungen werden deklariert!

*Fleisch vom Biohof Stefan Haldemann in Eggiwil

**fischzucht-emmental, Fam. Bigler, Grünenmatt

In Einzelfällen kann es Abweichungen zum Menüplan geben.

Speisen können mit Alkohol zubereitet sein

Wir bieten ausschliesslich Schweizer Backwaren an, Abweichungen werden deklariert!

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