

## Menüplan vom 13. Dezember bis 19. Dezember 2025

Wochenhit: Risotto mit Kürbis und Gorgonzola, Tagessalat

	Mittagessen	Vegi-, Fischmenü	📤 Abendessen (nur für HB)
Samstag 13.12.	Spinatsuppe Spaghetti Bolognese mit Reibkäse Tagessalat Marmorgugelhopf	Spinatsuppe Spaghetti mit hausgemachtem Pesto und Reibkäse Tagessalat Marmorgugelhopf	Menü 1 Wienerli im Teig Menü 2 Café Complet mit Käsespiesschen
Sonntag 14.12.	Basler Mehlsuppe Geschmorte Kalbshaxe Cremolata Kartoffelstock Federkohl Rahmkirschtorte	Basler Mehlsuppe Nussbraten Dauphine Kartoffeln Federkohl Rahmkirschtorte	Menü 1 Kaiserschmarrn Vanillesauce Menü 2 Café Complet mit Fleischteller

## Wochenhit: Rauchlachs auf Fenchelbeet, Schalenkartoffeln mit Safransauce

Montag 15.12.	Karottensuppe Schweins Cordon bleu Pommes frites Marktgemüse Birnenwähe	Karottensuppe Gefüllte Peperoni mit Ebly und Gemüse Kräutersauce Tagessalat Birnenwähe	Menü 1 Milchreis mit Zimtzucker Menü 2 Café Complet mit Kalbsleberwurst
Dienstag 16.12.	Tomaten-Mangosuppe Lammkeule mit Jus Ofenkartoffeln Dörrbohnen Katalanische Creme	Tomaten-Mangosuppe Vegetarischer Teigwarenauflauf Tagessalat Katalanische Creme	Menü 1 Toast Hawaï Menü 2 Café Complet mit Weichkäse
Mittwoch 17.12.	Selleriesuppe Trutenbrust mit Calvadossauce Gebäck englische Art (Yorkshire Pudding) Kohlrabi mit Honig Quarkkuchen	Selleriesuppe Auberginen Cordon bleu mit Tomaten und Greyerzer Käse Pommes frites Marktgemüse Quarkkuchen	Menü 1 Gulaschsuppe Menü 2 Café Complet mit Mandelgipfel
Donnerstag 18.12.	Kürbissuppe Hackbraten mit Pfeffersauce Bramata Polenta Brüsseler Gemüse Lebkuchenmousse	Kürbissuppe Gemüseschnitzel Ofenkartoffeln Rahmwirsing Lebkuchenmousse	Menü 1 Götterspeise mit Zwetschgen Menü 2 Café Complet mit Aufschnitt
Freitag 19.12.	Kressesuppe mit Chardonnay Sautiertes Zanderfilet Griessgnocchi Krautstiel à la crème Orangensalat mit Datteln	Kressesuppe mit Chardonnay Teigtaschen an Haselnussbutter mit Dörraprikosen und Rucola Tagessalat Orangensalat mit Datteln	Menü 1 Buchteln mit Himbeerkonfi Zimtsauce Menü 2 Café Complet mit Schwartenmagen

Für Informationen zu Allergenen und anderen Zutaten, welche unerwünschte Reaktionen auslösen können, wenden Sie sich bitte an das Fachpersonal

Fleischherkunft: Rind: CH

Geflügel: CH, Frankreich Ente: EU, Grossbritannien

Lamm: Neuseeland, Australien, Irland

Kalb und Schwein: CH

Wild: Österreich, Schweiz, Deutschland Wurstwaren: CH/ Kaninchen: Ungarn

Fisch: Siehe "Fischdeklaration im PH. St.Otmar" auf unserer

Homepage.

Unsere Brote wie auch Backwaren und Kleinbackwaren werden in der Schweiz produziert.

Ausnahmen werden diesbezüglich gekennzeichnet, unabhängig davon, ob es in ganzer Form oder in Stücken angeboten

Vegi-Menü komplett Fr. 19.00 oder ½ Fr. 17.00

Vegi-Menü Tagesteller Fr. 17.00 oder ½ Fr. 15.00 Menü und Wochenhit komplett

Fr. 21.00 oder ½ Fr. 19.00

Menü und Wochenhit Tagesteller Fr. 18.00 oder ½ Fr. 16.00

Sonntagsmenü komplett

Fr. 26.00 oder ½ Fr. 23.00

Sonntagsmenü Tagesteller

Fr. 21.00 oder ½ Fr. 19.00