



## Menüplan Woche 48 vom 28. November bis 4. Dezember 2022

### Montag, 28. November 2022

| Mittagessen   | Vegi  |
|---|---|
| Bouillon mit Flädli<br>Zwiebelkuchen<br>Käsekuchen<br>Fruchtsalat | Gemüsebouillon mit Flädli<br>Zwiebelkuchen<br>Käsekuchen<br>Fruchtsalat |

### Dienstag, 29. November 2022

| Mittagessen   | Vegi  |
|---|---|
| Grünerbsensuppe<br>Pouletbrust Teufelsart<br>an tomatierter Bratensauce<br>Bratkartoffeln<br>Mais- Peperonigemüse<br>Vanillecrème | Grünerbsensuppe<br>Quorn Teufelsart<br>an tomatierter Bratensauce<br>Bratkartoffeln<br>Mais- Peperonigemüse<br>Vanillecrème |

### Mittwoch, 30. November 2022

| Mittagessen  | Vegi   |
|--|--|
| Broccolicrèmesuppe<br>Schweinsschnitzel<br>an Paprikasauce<br>Orechiette Teigwaren<br>Kräutertomate<br>Zitronenflan an Beerensauce | Broccolicrèmesuppe<br>Feta-Zucchetti Tätschli<br>an Paprikasauce<br>Orechiette Teigwaren<br>Kräutertomate<br>Zitronenflan an Beerensauce |

**Die Mahlzeiten sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.**



## Donnerstag, 1. Dezember 2022

| Mittagessen  | Vegi  |
|--|---|
| Badische Weinsuppe<br>Rinderrouladen<br>an Rotweinsauce<br>Kartoffelklösse<br>Blaukraut<br>Schwarzwälder Torte | Badische Weinsuppe<br>Yasoyaroulade<br>an Rotweinsauce<br>Kartoffelklösse<br>Blaukraut<br>Schwarzwälder Torte |

## Freitag, 2. Dezember 2022

| Mittagessen  | Vegi   |
|--|--|
| Grüne Kohlsuppe<br>Portugiesischer Eintopf<br>(Rind, Schwein, Wurst<br>Kichererbsen, Gemüse<br>Kartoffeln)<br>Pudding Küchlein | Grüne Kohlsuppe<br>Portugiesischer Eintopf<br>(Kichererbsen, Gemüse<br>Kartoffeln)<br>Pudding Küchlein |

## Samstag, 3. Dezember 2022

| Mittagessen   | Vegi   |
|---|--|
| Hafercremesuppe<br>mit Gemüse<br>Äpler Magronen<br>Apfelmus<br>Gebäck | Hafercremesuppe<br>mit Gemüse<br>Vegetarische Äpler Magronen<br>Apfelmus<br>Gebäck |

## Sonntag, 4. Dezember 2022

| Mittagessen   | Vegi   |
|---|--|
| Kastaniencremesuppe<br>Hirschbraten (A)<br>an Rotweinsauce<br>Spätzli<br>Rosenkohl mit Speck<br>Waldbeerentorte | Kastaniencremesuppe<br>Haferbraten<br>an Rotweinsauce<br>Spätzli<br>Rosenkohl mit Speck<br>Waldbeerentorte |

Wir verwenden hauptsächlich Fleisch und Fisch aus der Schweiz. Ansonsten ist die Herkunft mit Landeskürzel gekennzeichnet: A= Österreich

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

Für Bestellungen:  
Telefon 031 950 20 30 oder  
basis@spitexmuri-guemligen.ch

Ein Angebot von



Mit finanzieller Unterstützung von

