		han	nite	
--	--	-----	------	--

### Menüplan Woche 03 13. Januar bis 19. Januar 2025

## Leitung Küche Oliver Lippert

			13. Januar Dis 19. Januar 2025		Oliver Lippert	
Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü	Montag - Freitag	Preise	
Мо	illona i	mona n rogotaneon			Kaffee, Espresso,	CHF 4.00
13.01.	Champignoncremesuppe	Champignoncremesuppe	Bouillon mit Champignons	Vorbestellung und	Schale, Cappuccino	CHF 4.50
	knusprige Pouletschenkel Rosmarinjus Pommes Soufflés	Erbsenprotein - Geschnetzeltes Rosmarinjus Pommes Soufflés	knusprige Pouletschenkel Rosmarinjus Pommes Soufflés	Reservation bis 10 Uhr am Vortag	Latte macchiato	CHF 5.00
	Lattich a la creme	Lattich a la creme	Lattich	Wochenhit	Tee, diverse Sorten	CHF 3.50
	Mascarpone Creme	Mascarpone Creme	Mascarpone Creme light	Älpler Makronen	Ovomaltine, Schokolade 2 dl	CHF 4.30
Di			ligrit	Röstzwiebeln mit Apfelmus	Milch warm oder kalt 2 dl	CHF 2.00
14.01.	Kressesuppe	Kressesuppe	Bouillon mit Gemüse	grüner Salat	Mineral natur 2 dl offen	CHF 2.00
	Schweinssteak "Zigeuner Art"	Ebly-Gemüse Tätschli "Zigeuner Art"	Schweinssteak "Zigeuner Art"	13.00 CHF	Mineral natur 3 dl offen	CHF 3.00
	grüne Nudeln Kohlrabi a la creme	grüne Nudeln Kohlrabi a la creme	grüne Nudeln Kohlrabi	Wochenspezial	Mineral natur 5 dl offen	CHF 4.50
	frische Clementinen	frische Clementinen	frische Clementinen	Bünder Gerstensuppe mit Gemüse- und	Mineral natur 1,5 L Flasche	CHF 7.00
				Speckwürfeln Brot	Mineral mit Aroma 2 dl offen	CHF 2.80
Mi 15.01.	Gurkensuppe	Gurkensuppe	Bouillon mit Gurken		Mineral mit Aroma 3 dl offen	CHF 3.80
	"Berner Teller"	Kürbis Ravioli	"Berner Teller"	15.00 CHF	Mineral mit Aroma 5 dl offen	CHF 5.00
	Elsässer Sauerkraut mit Rippli, Speck und Würstle	mit Schnittlauchsauce Kleiner Blattsalat	Elsässer Sauerkraut mit Rippli, Speck und Würstle	Falls nicht anderes erwähnt,	Mineral mit Aroma 1 L Flasche	CHF 8.00
	Salzkartoffeln	Nomer Blattoaldt	Salzkartoffeln	verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot-, Back-	Mineral mit Aroma 1,5 L Flasche	CHF 8.00
	Bananenquark	Bananenquark	Bananenquark light	und Konditoreiwaren	Eistee 2 dl offen	CHF 2.80
Do			g.··	Andere Herkunftsländer:	Eistee 3 dl offen	CHF 3.80
16.01.	Bouillon mit Eierstich	Bouillon mit Eierstich	Bouillon mit Eierstich		Eistee 1,5 L Flasche	CHF 7.00
	Lammcurry (AU) Bulgur	Früchtecurry Bulgur	Lammcurry (AU) Bulgur	Europa = EU / Neuseeland = NZ	Pepita 2 dl offen	CHF 2.80
	Flageolet Bohnen mit Tomaten	Flageolet Bohnen mit Tomaten	Flageolet Bohnen mit Tomaten	Australien = AUS Ungarn = HU Lamm kann mit nichthormonellen Leistungsförderer wie Antibiotika	Pepita 3 dl offen	CHF 3.80
	Maroni Kuchen	Maroni Kuchen	Maroni Kuchen light	erzeugt worden sein	Orangensaft 2 dl offen	CHF 3.50
		Maroni radiidii	Maioni (dollori ngili		Redbull	CHF 4.50

# **lohanniter**

#### Menüplan Woche 03 13. Januar bis 19. Januar 2025

## Leitung Küche Oliver Lippert

Johanniter		13. Januar bis 19. Januar 2025		Oliver Lippert			
				Speisen		Bier und Weine	
Tag	Menü I	Menü II Vegetarisch	Diabetes Menü				
Fr 17.01.	Pastinaken Suppe	Pastinaken Suppe	Bouillon mit Pastinaken	Salatteller	CHF 4.50	Bier mit oder ohne Alkohol	CHF 4.50
				Menü 1	CHF 19.50	Weisswein 1 dl offen	CHF 5.00
	Schollenfilet in Ei gebraten mit Kapern, Zitrone und Kräutern bunter Reis	Vegetarische Reispfanne mit frischen Gemüsen Cashew Nüssen	Schollenfilet in Ei gebraten mit Kapern, Zitrone und Kräutern bunter Reis	Menü 2	CHF 18.50	Weisswein 2 dl offen	CHF 10.00
	Röschen Mix	Salat	Röschen Mix	Sonntagsmenü	CHF 23.00	Weisswein Flasche 5 dl	CHF 18.00
	Kokosmousse	Kokosmousse	Kokosmousse light	Vegi am Sonntag	CHF 20.00	Rosé 1 dl offen	CHF 5.00
				Feiertagsmenü CHF 29.00		Rosé 2 dl offen	CHF 10.00
Sa 18.01.	Kartoffelsuppe	Kartoffelsuppe	Bouillon mit Kartoffeln	Essensbon CHF 195.00 für 10 Essen, 11. gratis	Rosé Flasche 5dl	CHF 18.00	
	Trutenschnitzel paniert (HU) an Estragon Sauce	Quornwürfel an Estragon Sauce	Trutenschnitzel paniert (HU) an Estragon Sauce	nicht gültig für Sonn- und Feiertag		Rotwein 1 dl offen	CHF 5.00
	Krawättli Rüebliblümli	Krawättli Rüebliblümli	Krawättli Rüebliblümli	Fischfang/ Herkunft Zucht/Wildfang		Rotwein 2 dl offen	CHF 10.00
	Mango-Lychee Salat	Mango-Lychee Salat	Mango-Lychee Salat	Vietnam / Norwegen / Nordost Pazifik		Rotwein Flasche 5dl	CHF 18.00
So 19.01.	Minestrone	Minestrone	Bouillon mit Gemüsepaysanne	Falls Sie Fragen zu Allergenen haben, so wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal  Wir wünschen allen Bewohnern, Angehörigen und Gästen einen guten Appetit und ein schönes Wochenende.		<b>Geschenkid</b> Kaffeebon für 20 k der 21. ist graf	Kaffee,
	Rinderbraten Burgunderjus	Sellerieschnitzel Kartoffelgratin	Rinderbraten Burgunderjus			CHF 80.00	
	Kartoffelgratin Apfelrotkraut Glacierte Maroni	Apfelrotkraut Glacierte Maroni	Kartoffelgratin Apfelrotkraut Glacierte Maroni			ALKOHOL schenken wir an Jugendliche unter 18 Jahren nicht aus!!	
	Kaffee-Baileys Parfait	Kaffee-Baileys Parfait	Kaffee-Baileys Parfait light				

Am Sonntag verwöhnen wir Sie mit unserem Sonntagsmenü, im Sommer steht Ihnen unsere schöne Terrasse zur Verfügung. Für weitere Auskünfte, Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Unsere Cafeteria ist täglich von 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr geöffnet, gerne nehmen wir Ihre Reservation unter der Tel.-Nr. 061 385 88 28 entgegen.