



**MARIENBURG**

EIN ORT DER TRADITION  
WOHNEN IM ALTER | EXERZITIEN | ERHOLUNG

## Menüplan Kurhaus Marienburg St. Pelagiberg 30.09.2024 bis 06.10.2024

KW 40	Montag 30.09.2024	Dienstag 01.10.2024	Mittwoch 02.10.2024	Donnerstag 03.10.2024	Freitag 04.10.2024	Samstag 05.10.2024	Sonntag 06.10.2024
<b>Vorspeise</b>	Abwechslungsreiches Salatbuffet **** Tagessuppe	Abwechslungsreiches Salatbuffet **** Tagessuppe	Abwechslungsreiches Salatbuffet **** Tagessuppe	Abwechslungsreiches Salatbuffet **** Tagessuppe	Abwechslungsreiches Salatbuffet **** Tagessuppe	Abwechslungsreiches Salatbuffet **** Tagessuppe	Abwechslungsreiches Salatbuffet **** Tagessuppe
<b>Hauptgang</b>	Wiener Tafelspitz an Meerrettich-Sahnecreme & saisonalem Gemüse	Traditionelles Capuns aus Grischun	Schlachtplatte mit Sauerkraut & Kartoffeln	Herbstlicher Pilz-Risotto & Garten-Gemüse	Zanderfilet auf cremigem Gemüsebeet mit Salzkartoffeln	Orientalisch gefüllte Paprika aus dem Ofen	Wildschwein-Ragout, dazu hausgemachte Spätzle mit Gemüse
<b>Dessert</b>	Feiertagsdessert **** Saisonale Früchte	Tagesdessert **** Saisonale Früchte	Tagesdessert **** Saisonale Früchte	Tagesdessert **** Saisonale Früchte	Tagesdessert **** Saisonale Früchte	Tagesdessert **** Saisonale Früchte	Tagesdessert **** Saisonale Früchte
<b>Abendessen</b>	Apfelstrudel mit Vanillesauce **** Abwechslungsreiches Salatbuffet	Porridge mit Kompott **** Abwechslungsreiches Salatbuffet	gebratene Nudeln mit Bertis frischen Hühnereiern **** Abwechslungsreiches Salatbuffet	Quiche Lorraine **** Abwechslungsreiches Salatbuffet	Gemüseintopf **** Abwechslungsreiches Salatbuffet	Gschwellti mit Käse-Variation **** Abwechslungsreiches Salatbuffet	Café Complet **** Abwechslungsreiches Salatbuffet

**Wir verwenden ausschliesslich Fleisch, Fisch und Geflügel aus Schweizer Herkunft. Ausnahmen werden explizit deklariert.  
Bei Fragen bezüglich Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Personal. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**