

Wochenmenüplan KW 4



23. Januar 2023 bis 29. Januar 2023

GEA / GAF

Die Tagessuppe wird täglich vor dem Speisesaal ausgeschrieben			
KW 4	Mittagessen	Mittagessen (fleischlos)	Abendessen
Montag 23.01.23	Poulet Riz Casimir Pilawreis gedämpfte Kräutertomate Schmelzbrötli	Frittierte Banane mit Kokosnusspanade an Currysauce Pilawreis gedämpfte Tomate Schmelzbrötli	Mehlsuppe Vogelheu Zwetschgenkompott
Dienstag 24.01.23	geschnitzelte Kalbsleber an Sauce Madeira Pfannenrösti Speckbohnen Süsser Zimtquark	Gemüseteller Sauce Hollandaise Pfannenrösti Süsser Zimtquark	Belegte Brötli mit Schinken und Eiermousse garniert mit Spargelspitzen und Cornichons
Mittwoch 25.01.23	Chipollata an Rosmarinjus Tomatenspaghetti Romanesco mit Mandelbutter Caramelköpfl	Spaghetti an Tomatenzuchettisauce gebratene Aubergine Caramelköpfl	Dampfnudeln an Vanillesauce gemischtes Fruchtkompott
Donnerstag 26.01.23	Paniertes Schnitzel vom Schwein Zitronenschnitzli und Ketchup Pommes frites buntes Rahmgemüse Orangensalat	Panierter Sellerie Zitronenschnitzli und Ketchup Pommes frites buntes Rahmgemüse Orangensalat	Schnittlauchkäse Omelette Farmersalat mit Rosinen
Freitag 27.01.23	Norwegische Lachsschnitte an Weissweinsauce Zitronenpolenta Blattspinat mit Pinienkernen Panna Cotta mit Fruchtsauce	Blumenkohl aus dem Ofen an Weissweinsauce Zitronenpolenta Blattspinat mit Pinienkernen Panna Cotta mit Fruchtsauce	Quiche Lorainne Randensalat an Balsamicodressing
Samstag 28.01.23	Äplermagronen mit Cervelat - Röstzwiebeln und Kartoffeln Apfelmus Mohrenkopf	Äplermagronen mit Röstzwiebeln und Kartoffeln Apfelmus Mohrenkopf	Huusterrine Sauce Cumberland Selleriesalat Walldorf geröstete Baumnüsse Weggli
Sonntag 29.01.23	gemischter Salat mit Parmesan Schweinhalsbraten an Cognacsauce Dauphinkartoffeln Vichyrübli Tirolercake	gemischter Salat mit Parmesan geräichertes Tofu an Cognacsauce Dauphinkartoffeln Vichyrübli Tirolercake	gebrannte Griessuppe frisches Birchermüsli serviert mit Schlagrahm
Wochenhit MO - SO Toast Hawaii gratiniert mit Raclettekäse Schinken und Ananasscheiben bunter Blattsalat CHF 16.--		Wochenmenü Montag bis Samstag CHF 14.50	Feiertags- und Sonntagsmenü Menu mit Vorspeise CHF 23.--
Herkunftsdeklaration Für die Zubereitung unserer Gerichte verwenden wir grundsätzlich Fleisch aus tiergerechter Schweizer Produktion. Die Verwendung von ausländischem Fleisch/Fisch wird speziell gekennzeichnet. *Kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.			Kinderwochenhit Wienerli im Teig Cocktailsauce Kroketten Rüblisalat Auch für unsere Bewohner
Menü-Änderungen bleiben vorbehalten			