

Wochenmenüplan



13. März 2023 bis 19. März 2023

Die Tagessuppe wird täglich vor dem Speisesaal ausgeschrieben			
KW 11	Mittagessen	Mittagessen (fleischlos)	Abendessen
Montag 13.03.23	Kalbsbratwurst an Rosmarin-Senfjus Röstikroketten Gemüsemix Himbeerjogurt	Grillzuchetti an Rosmarin-Senfjus Röstikroketten Gemüsemix Himbeerjogurt	Thonsalat garniert Brot
Dienstag 14.03.23	Schweinsgeschnetzeltes an Erdnussauce Basmatireis Zuckererbsen mit Sesam Moccafrappe	Wokgemüse mit Sprossen an Erdnussauce Basmatireis Zuckererbsen mit Sesam Moccafrappe	Apfel im Schlafrock und Haselnussfüllung serviert mit Vanillesauce
Mittwoch 15.03.23	Kaninchenragout an Rahmsauce Rüebli Kartoffelstampf Speckbohnen Caramelköpfler mit Rahm	Maisragout an Rahmsauce Rüebli Kartoffelstampf Speckbohnen Caramelköpfler mit Rahm	Käseteller mit Liptauer und Geschwellti
Donnerstag 16.03.23	Trutenfleischvogel an Gemüsekleinsauce Risotto Milano Schwarzwurzeln mit Kräutern Peché Melba auf Vanillecreme	Vegiplätzli an Gemüsekleinsauce Risotto Milano Schwarzwurzeln mit Kräutern Peché Melba auf Vanillecreme	Pot au Feu Rindfleischentopf mit Gemüse Hausgemachtes Zwirbelbrot
Freitag 17.03.23 Deklaration Fisch Holland	Fischstäbli mit Tartarsauce Petersiliekartoffeln Rahmspinat Macchiatomousse	panierter Blumenkohl mit Tartarsauce Petersiliekartoffeln Rahmspinat Macchiatomousse	Salamibrötli mit Spargeln garniert und gefülltem Ei
Samstag 18.03.23	Spaghetti Bolognese geriebener Parmesan Tomatensalat mit Mozzarellaperlen Schokokuss	Spaghetti Pesto geriebener Parmesan Tomatensalat mit Mozzarellaperlen Schokokuss	gemischtes Blätterteiggebäck warm serviert bunte Salatgarnitur Melonenschnitzli
Sonntag 19.03.23	Nüsslisalat Mimosa Rinds Runder Mocken an Burgundersauce Pappardellen Gemüse Allerlei Zitronencake	Nüsslisalat Mimosa gebratener Quorn an Burgundersauce Pappardellen Gemüse Allerlei Zitronencake	Birchermüsli mit Früchten Butterzopf
Wochenhit Geschnetzeltes Gyros im Pita Fladenbrot Weisskabis - Tomate - Tzatziki CHF 16.00		Wochenmenü Montag - Samstag CHF 14.50	Feiertags- und Sonntagsmenü Menu mit Vorspeise CHF 23.00
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 Kalbsbratwurst mit Ketchup Käsehörnli und Rübliisalat Auch für unsere Bewohner
Menü-Änderungen bleiben vorbehalten Wir geben ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten			