

# Wochenmenüplan



## 27. November 2023 bis 3. Dezember 2023

Die Tagessuppe wird täglich vor dem Speisesaal ausgeschrieben			
KW 48	Mittagessen	Mittagessen (fleischlos)	Abendessen
Montag 27.11.23	Schweinsragout an Biersauce Aargauer Stampf Blumenkohl Polnische Art  Beerenjoghurt	Röstipick mit Spinatfüllung Sauce Hollandaise Blumenkohl Polnische Art  Beerenjoghurt	Blätterteigpastetli mit Fleischkügel und Pilzfüllung  Wintersalatmischung
Dienstag 28.11.23	Siedfleisch an Meerrettichsauce Salzkartoffeln gedörte Bohnen  Schmelzbrötli	Spaghetti Cinque Pi  Eisbergsalat  Schmelzbrötli	Griessuppe  Dampfnudeln an Vanillesauce
Mittwoch 29.11.23	Pouletoberschenkel an Thymiansauce Müscheli Tricolore Ratatouille  Clementine	Vegetarische Hackbällchen an Thymiansauce Müscheli Tricolore Ratatouille  Clementine	Peperoni gefüllt Erbslireis  Randensalat
Donnerstag 30.11.23	Fleischkäse gebacken mit Senf Pommes Souffles Rahmlauch  Savarin mit Früchten	Pochierte Eier mit Senfsauce Pommes Souffles Rahmlauch  Savarin mit Früchten	Erbseneintopf mit Gemüse und Schweinswürstli  Brot
Freitag 01.12.23  Deklaration Fisch VN	Pangasius Knusperli mit Cocktailsauce Wilder Reis gratinierte Tomate  Schokoladenpudding	Panierter Sellerie mit Cocktailsauce Wilder Reis gratinierte Tomate  Schokoladenpudding	Käsespätzli Nonna mit Toastcroutons  Rüblisalat
Samstag 02.12.23	Lasagne mit Rindsgehacktem und Bechamelsauce Farmer Salat  Süssmostcreme	Lasagne vegetarisch und Bechamelsauce Farmer Salat  Süssmostcreme	Apfelwähe warm serviert mit Schlagrahm
Sonntag 03.12.23	Nüsslisalat Mimosa Rahmschnitzel Hawaii von Schweinsnierstück Butternüdeli Buntes Gemüse Vermicelles mit Rahm	Nüsslisalat Mimosa Rahmschnitzel Hawaii mit Quorn Butternüdeli Buntes Gemüse Vermicelles mit Rahm	Sonntigs Znacht Cafe Complet
<b>Wochenhit</b> Speckrösti mit Raclettekäse und zwei Spiegeleier gemischter Salat CHF 16.00		<b>Wochenmenü</b> Montag - Samstag  CHF 14.50	<b>Feiertags- und Sonntagsmenü</b> Menu mit Vorspeise  CHF 23.00
<b>Herkunftsdeklaration</b> 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.			<b>Kinderwochenhit</b> Hacksteak an Rahmsauce Makronen gedämpfte Rübli <b>Auch für unsere Bewohner</b>
<b>Menü-Änderungen bleiben vorbehalten</b> Wir geben ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten			