


# Menüplan vom 06.05. – 12.05.2024

Woche 19	Tagessuppe	Tagesmenü - Mittagessen	Tagesdessert	Tagesmenü – Abendessen (inkl. Suppe/Salat)
Montag 06.05.	Apfel-Senf-Suppe	Rindssaftplätzli Bramata-Polenta & Fenchel Blattsalat & Öpfelschnitzli	Himbeer-Joghurt	Bohnen-Salat, gefülltes Ei
Dienstag 07.05.	Haferflocken-Suppe	Poulet-Saltimbocca Weissweinsrisotto & Erbsen Blatt- & Gemüse-Salat	Melonensalat mit Minze	Fotzelschnitten mit Aprikosenkompott
Mittwoch 08.05.	Gemüse-Smoothie	Wiener Kalbsrahmgulasch Spätzli & Ratatouille Blattsalat & Öpfelschnitzli	Schokoladen-Muffin	♥ Chäs-Chüechli, Blattsalat
Donnerstag 09.05. <b>Auffahrt</b>	Bouillon mit Knoblauch-Croûtons	Schweinsbraten mit Dörripflaumen Kartoffelgratin & Mischgemüse Blatt- & Spargel-Salat	Quark-Torte	Tortellini mit Spinat & Ricotta Kräutersauce
Freitag 10.05.	Sellerie-Suppe	Gebratene Forelle mit Mandeln Wildreis & Lattich Blattsalat & Öpfelschnitzli	Vanille-Frappé	Birchermüesli
Samstag 11.05.	Bauern-Suppe	♥ Gebratener Fleischkäse Teigwaren & Rahmspinat Blatt- & Tomaten-Salat	Windrädli	Lauch-Speck-Wähe
Sonntag 12.05. <b>Muttertag</b>	Bouillon mit Backerbsen	Kalbshohrücken Herzoginnen-Kartoffeln&Gemüse Blatt- & Karotten-Salat	Dessert-Buffer	Aufschnitt-Teller, Vollkorn-Brötli

## Wochenalternativen zum Tagesmenü















	Tagessuppe	<b>Wochenalternative</b> Spaghetti an Lachs-Dill-Rahmsauce	Tagesdessert	<b>Abendhit</b> Hausgemachte Pastete Sellerie-Salat
	Tagessuppe	<b>Vegialternative</b> Gebratener Reis mit Tofu & Ei	Tagesdessert	Café complet oder Birchermüesli



♥ **Ist ein Menü mit einem Herzen versehen, handelt es sich um einen Bewohner-Wunsch aus der Menü-Wunsch-Box (steht gegenüber vom Empfangsschalter)**

Wir verwenden nach Möglichkeit Fleisch und Fisch aus Schweizer Produktion. Ausnahmen werden auf der Lebensmittel-Deklaration aufgeführt.  
Zu Allergenen in den einzelnen Angeboten gibt Ihnen unser Küchenteam gerne Auskunft.

# Liste der 14 Allergene

	<b>Glutenhaltiges Getreide</b>	namentlich Weizen, Dinkel und Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder von Hybridstämmern
	<b>Krebstiere</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Eier</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Fisch</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Erdnüsse</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Sojabohnen</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Milch</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)
	<b>Schalenfrüchte</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse, namentlich: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, ausser Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten
	<b>Sellerie</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Senf</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Sesamsamen</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Schwefeldioxid und Sulfite</b>	Rosinen, Trockenfrüchte, Meerrettich, Würzmittel, Kirschen (eingelegt), Essig, Wein, Marmeladen und Gelees, getrocknetes Gemüse und Fertiggerichte
	<b>Lupinen</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
	<b>Weichtiere</b> (Schnecken, Muscheln, Tintenfische)	und daraus gewonnene Erzeugnisse