


Menüplan vom 20.05. – 26.05.2024

Woche 21	Tagessuppe	Tagesmenü - Mittagessen	Tagesdessert	Tagesmenü – Abendessen (inkl. Suppe/Salat)
Montag 20.05. Pfingstmontag	Weisswein-Suppe	Gigot-Braten mit Knoblauch Griess-Schnitte & Bohnenbündeli Blatssalat & Öpfelschnitzli	Windbeutel mit Moccacreme	Tomaten-Strudel, Salat
Dienstag 21.05.	Frucht-Smoothie	Waadtländer Saucisson Lauch-Kartoffel-Beet Blatt- & Gurken-Salat	Pfirsichwürfel mit Rahm	Spaghetti mit Pesto, Parmesan
Mittwoch 22.05.	Klare Zwiebel-Suppe	Schweinsgeschnetzeltes Polenta-Monde & Peperonata Blatssalat & Öpfelschnitzli	Aprikosen-Schnitte	Wurst-Käse-Salat
Donnerstag 23.05.	Spargel-Suppe	♥ „Suuri Läberli“ Rösti & Romanesco Blatt- & Sellerie-Salat	Russenzopf	♥ Rhabarberwähe mit Rahm
Freitag 24.05.	Gemüsecreme-Suppe	Schlemmerfilet Bordolaise Safran-Reis & Rahmspinat Blatssalat & Öpfelschnitzli	Prussien	Spargel-Ravioli mit Kräuter-Sauce
Samstag 25.05.	Bauern-Suppe	Poulet Fleischvogel Spätzli & Gemüse Blatt- & Randen-Salat	Mohnkuchen	Zigeuner-Salat
Sonntag 26.05.	Bouillon mit Flädli	Kalbsnierstück im Senfmantel Nusskartoffeln & Broccoli Blatt- & Karotten-Salat	Nektarinen-Mousse	Laugendreieck mit Thon-Mousse

Wochenalternativen zum Tagesmenü















	Tagessuppe	Wochenalternative Fleisch-Lasagne	Tagesdessert	Abendhit Fenchel-Salat mit Orange Mozzarella & Olivenbrötli
	Tagessuppe	Vegialternative Flammkuchen mit Sauerrahm, Peperoni, Zwiebeln & Rucola	Tagesdessert	Café complet oder Griessköpfli

♥ 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.

Guten
Appetit

Liste der 14 Allergene

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