Mittagessen im Alters- und Pflegezentrum

Wochen-Hit

(Montag bis Samstag)

Zander-Knusperli mit Remouladensauce dazu Frühkartoffeln und Blattspinat Menu 1, Menu 2, Tages-Teller und Wochen-Hit: mit Suppe und Salat

Mittwoch, Freitag und Sonntag mit Dessert

Montag bis Samstag Fr. 21.70, kleine Portion Fr. 19.70 Sonntag Fr. 26.00, kleine Portion Fr. 24.00

Menu 1 Menu 2

		Mena I	Menu Z	
Montag,		Basler Mehlsuppe		
14. April 2025		Ofenfleischkäse	Kichererbsenbällchen	
·		an Cognac-Rahmsauce	serviert mit kalter Joghurt-Minz-Sauce	
		mit Kartoffelpüree	begleitet von Couscous	
		und gratinierter Käsetomate	und Erbsengemüse	
		and gradinerter rescentiate	and Endocingernate	
Dienstag,		Maiscremesuppe		
15. April 2025		Kalbshacksteak	Gebratenes Lachsmedaillon	
20.7 (p) (C 2020		an Pfeffer-Sauce	mit Holländischer Sauce	
		mit Rösti-Kroketten	dazu Trockenreis	
		und Randen-Gemüse	und grüner Spargel	
		und Nanden-Gemuse	und gruner Sparget	
Mittwoch,		Geflügelbouillon mit Brunoise		
		Zart gegarte Rindshuftstreifen	Gersten-Risotto	
		mit Mais und Roten Bohnen	mit Gemüse, Thymian	
		serviert mit Bärlauch-Spätzli	und gebratenen Pilzen	
		und Blumenkohl	und gebraterierr itzen	
			or Mousso	
Donnerstag,		Rhabarber-Mousse Karottenpüreesuppe		
17. April 2025		Schweinsgeschnetzeltes "Casimir"	Hirse-Gemüse-Tätschli	
17. April 2025		(Currysauce und Früchte)	an Kräuter-Quark-Dipp	
		serviert mit Pilaw-Reis	mit Süsskartoffelwürfeln	
		begleitet von Banane im Kokosmantel	und Wurzelgemüse	
Freitag,		Broccolirahmsuppe		
18. April 2025		Poulet-Saltimbocca	Überbackenes Seelachsfilet	
10.7 (pric 2020		an Madeira-Sauce	mit Dillsauce	
Karfreitag		dazu Tomaten-Risotto	begleitet von Salzkartoffeln	
Karricitag	Karfreitag	und Mandel-Brokkoli	und Senfkohl	
		Zitronen-Biskuitroulade		
Samstag,		Fenchelcremesuppe		
19. April 2025		Geschmortes Rindssaft-Plätzli	Gemüse-Raviolini	
19. April 2025		mit Essiggurken und Champignons	mit Schnittlauchsauce	
		serviert mit Teigwaren		
		und Pfälzer Karotten	und Peperoniwürfel	
		und Pfalzer Karotten		
Sonntag,		Kraftbrühe mit Sherry		
20. April 2025		Sanft gegarter Kalbsrücken	Griess-Gnocchi	
20. April 2023		an Morchelsauce		
Octoboomston	العرقية		mit Spargel-Ragout und Parmesan	
Ostersonntag		mit Kartoffelgratin	una Parmesan	
	0.0	und Frühlingsgemüse	a Ostarah üsahli	
Hausgemachtes Osterchüec		s Usterchuechli		

Vielen Dank für Ihren Besuch. Auf Wiedersehen.

Bei Fragen zu Allergenen fragen Sie bitte beim Servicepersonal nach. Tageshit auf Anfrage.

**= Gästewunsch #= Bewohnerrezepte von früher

Wenn nicht anders gekennzeichnet, beziehen wir Schweizer Fleisch.

Herkunft Fleisch und Fisch: FR= Frankreich, NZ= Neuseeland, HU= Ungarn, AT= Österreich, IS=Island, NL=Niederlande, NO=Norwegen, DK=Dänemark, VN=Vietnam