

# Mittagessen im Alters- und Pflegezentrum

## Wochen-Hit (Montag bis Samstag)

Poulet-Spiesschen "Yakitori"  
an leichter Zitronen-Sojasauce  
serviert mit japanischem Gemüse-Sesam

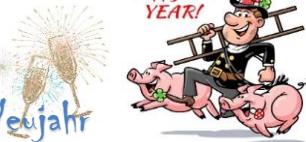
Menu 1, Menu 2, Tages-Teller und Wochen-Hit:  
mit Suppe und Salat

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

Montag, 29. Dezember 2025	<p>Rindsroulade Thüringer Art gefüllt mit Essiggurke und Speck dazu Kartoffelstock und Rotkraut</p>	<p>Blumenkohlsuppe Tofu-Piccata mit Randen-Risotto und Schwarzwurzel-Kräuter-Gemüse</p>
Dienstag, 30. Dezember 2025	<p>Zwiebelsuppe mit Croûtons 1,2,5 Griechische Bifteki (Rinds-Hacktätschli) mit Feta-Käse überbacken dazu kalter Joghurt-Knoblauch-Dipp und Kartoffel-Peperoni-Gemüse</p>	<p>Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Tomaten-Oliven-Salsa begleitet von Wildreis und gedünstete Zucchini mit Pesto</p>
Mittwoch, 31. Dezember 2025	<p>Gebratene Pouletbrust an fruchtiger Curry-Sauce mit Trockenreis und Kokos-Banane Joghurt-Creme mit Ananas 2</p>	<p>Lauchcremesuppe Linsen-Kartoffel-Tätschli auf winterlichem Gemüse-Ragout und pochiertem Ei</p>
Donnerstag, 1. Januar 2026  2026 Prosit Neujahr	<p>Champagner-Sauerkrautsuppe 10 Kalbskarree-Braten mit Pilzrahmsauce serviert mit Kartoffel-Gnocchi und "Gemüse-Symphonie"</p>	<p>Vegetarisches Nasi Goreng (Reis) mit asiatischem Gemüse, Quorn, Cashew-Nüssen und Eierstreifen</p>
Freitag, 2. Januar 2026 Bächtoldstag	<p>Pastinaken-Cremesuppe 6,10 Gebratenes Schweinssteak mit Pfeffer-Sauce begleitet von Williams-Kartoffeln und Erbsen-Karotten-Gemüse Stracciatella-Vanille-Muffin 1,2</p>	<p>Meerhecht-Knusperli mit Tatarenausauce dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat</p>
Samstag, 3. Januar 2026	<p>Schwarzwurzel-Püreesuppe 2 Kalbsgeschnetzeltes an Senfrahmsauce serviert mit Butter-Spätzli und gedünsteter Fenchel</p>	<p>Gebratene Maisschnitte mit Bergkäse überbacken dazu Rahmlauch-Gemüse und Tomatenwürfel</p>
Sonntag, 4. Januar 2026	<p>Kraftbrühe mit Flädli 1,2,5 Tranchiertes Schweinsfilet mit Apfel-Calvados-Sauce begleitet von Tomaten-Tagliatelle und Mandel-Brokkoli Schokoladenflan mit Spritzgebäck 1,2,5</p>	<p>Schwäbische Maultaschen (Vegetarisch) serviert mit brauner Butter und Gemüsestreifen</p>

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