

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

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