

Mittagessen im Alters- und Pflegezentrum

Wochen-Hit

(Montag bis Samstag)

"Ravioli al Salmone"

(Rauchlachs-Füllung)

mit Zitronen-Dill-Sauce

und gehobeltem Fenchel

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, 7. September 2026	Churer Reissuppe Emmentaler Brätschnitzel mit Jus begleitet von Bratkartoffeln und Kräuter-Erbsen	Sellerie-Piccata an Basilikum-Rahmsauce dazu Mais-Couscous mit Dörrtomaten und Gemüsestreifen
Dienstag, 8. September 2026	Kraftbrühe mit Backerbsen 1,2,5 Rindfleisch-Lasagne mit Béchamelsauce überbacken	Gebratenes Doradenfilet an Weissweinsauce mit Brätler-Kartoffeln und gedünsteten Peperonistreifen
Mittwoch, 9. September 2026	Spinatcremesuppe Thurgauer Schweinsbraten mit Äpfeln an Calvados-Rahmsauce dazu Risotto und Wurzel-Gemüse Kaffeeccreme mit Schoko-Crumble 1,2,5	Broccoli-Tätschli auf Linsen-Curry-Ragout mit Süsskartoffeln
Donnerstag, 10. September 2026	Suppe Hausfrauenart Rindsragout an Balsamico-Sauce mit Quarkspätzle und buntem Bohnen-Gemüse	Gebackener Camembert serviert mit Preiselbeeren und Kartoffel-Erbsen-Püree
Freitag, 11. September 2026	Geröstete Griesssuppe mit Lauchstreifen Schweinsrücken-Steak mit Kräuterbutter serviert mit Pommes Rissolées und Rahmwirz Apfelstrudel 1,2,5,6,7	Gebratenes Pangasius-Filet an provenzalischer Sauce dazu Tomaten-Risotto und Blattmangold
Samstag, 12. September 2026	Eierschwämmli-Rahmsuppe Poulet-Geschnetztes "Süss-Sauer" mit Basmatireis und asiatischem Gemüse	Spätsommerliches Gemüse mit Quornwürfeln im Rösti-Pastetli
Sonntag, 13. September 2026	Geflügelbouillon mit Eierfäden Sanft gegartes Roastbeef begleitet von Sauce Béarnaise serviert mit Dauphine-Kartoffeln und Marktgemüse Schwarzwälder Kirsch-Schnitte 1,2,5	Gebratene Griess-Schnitte mit Steinpilzsauce und Broccoli-Röschen

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