

# Mittagessen im Alters- und Pflegezentrum

## Wochen-Hit

(Montag bis Samstag)

Rehgeschnetztes mit Trauben (EU)

an feiner Wildrahmsauce

serviert im Blätterteig-Pastetli

und Rosenkohl

**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

<b>Montag, 29. September 2025</b>	<p>Broccolirahmsuppe</p> <p>Schweinsgeschnetztes "Casimir" ** (Currysauce und Früchte) serviert mit Reis begleitet von Banane im Kokosmantel</p>	<p>Hirse-Gemüse-Tätschli an Kräuter-Quark-Dipp und Senfkohl</p>
<b>Dienstag, 30. September 2025</b>	<p>Grünerbsen-Suppe</p> <p>Poulet-Saltimbocca an Madeira-Sauce dazu Gnocchi und Mandel-Brokkoli</p>	<p>Gedünstetes Lachsmedaillon ** mit Oliven-Peperoni-Salsa dazu Salzkartoffeln und Blattspinat</p>
<b>Mittwoch, 1. Oktober 2025</b>	<p>Geflügelbouillon mit Einlage 1</p> <p>Zart gegarte Rindshuftstreifen mit Koreander und roten Bohnen serviert mit Safran-Reis und Blumenkohl</p>	<p>Gersten-Risotto mit Gemüse, Thymian und gebratenen Pilzen</p>
<b>Donnerstag, 2. Oktober 2025</b>	<p>Zitronenkuchen 1,2,5</p> <p>Karottenpürresuppe</p> <p>Ofenfleischkäse ** dazuz Senfsauce Pommes frites und Kräutertomate</p>	<p>Raviolini mit Ratatouille-Füllung serviert mit Pesto-Cremesauce</p>
<b>Freitag, 3. Oktober 2025</b>	<p>Fenchelcremesuppe</p> <p>Hirschgeschnetztes (EU) an Cognacsauce mit Trauben dazu Spätzli und Rotkraut</p>	<p>Überbackenes Seelachsfilet mit Dillsauce begleitet von Wildreis und Lattichgemüse</p>
<b>Samstag, 4. Oktober 2025</b>	<p>Vermicelles-Creme 2,5</p> <p>Mais-Curry-Suppe</p> <p>Geschmortes Rindssaft-Plätzli mit Essiggurken und Champignons begleitet von Kartoffelstock und Pfälzer Karotten mit Petersilie</p>	<p>Steinpilz-Tortelli mit Schnittlauchsauce und Gemüsestreifen</p>
<b>Sonntag, 5. Oktober 2025</b>	<p>Kraftbrühe mit Sherry 4</p> <p>Hirschbraten (EU) an Waldpilzsauce mit Servietten-Knödel und Rosenkohl</p>	<p>Kürbis-Gnocchi auf Kürbis-Salbei-Ragout und gehobeltem Sbrinz</p>
	Zwetschgenstreusel	

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