

Mittagessen im Alters- und Pflegezentrum

Wochen-Hit

(Montag bis Samstag)

Geschnetzelte Kalbsleber

mit Kräutern

dazu Rösti-Galetten
und Kohlrabi

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, 13. Oktober 2025 | Sautiertes Kalbsschnitzel mit Limettensauce serviert mit feinen Nudeln und Romanesco | Rosenkohlsuppe Vegetarischer Wurstgulasch mit Kartoffelstock und Karotten-Stäbchen |
| Dienstag, 14. Oktober 2025 | Lammragout (NZ) mit mediterranen Kräutern begleitet von Reis und sautierten Zucchini | Peperonicremesuppe Gebratenes Lachsforellenfilet mit Schnittlauchsauce dazu Dillkartoffeln und Krautstiel |
| Mittwoch, 15. Oktober 2025 | Gebratene Pouletbrust an Café de Paris-Sauce serviert mit Pommes Rissolées und Coco-Bohnen | Selleriecremesuppe 4 "Tagliatelle ai funghi Porcini" Tagliatelle-Nudeln an Steinpilz-Rahmsauce und Grana Padano |
| Donnerstag, 16. Oktober 2025 | Rehpfeffer nach Jägerart (Perlzwiebeln, Speck, Croutons) dazu Butter-Spätzli und gedünsteter Rosenkohl | Geflügelsamtsuppe Blumenkohlflan mit Kräuterrahmsauce und orientalischem Reis |
| Freitag, 17. Oktober 2025 | Truthahn-Piccata (FR) mit Tomatensauce begleitet von Risotto und Lattich-Gemüse | Kartoffelpüreesuppe Fisch-Knusperli an Tartarsauce, mit Dillkartoffeln und Rahmspinat |
| Samstag, 18. Oktober 2025 | Hirschfleischvogel an Rotweinsauce mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Rotkraut | Marronikuchen 1,2,5 Reiscremesuppe Glarner Zigerhörnli mit Schabziger und Röstzwiebeln serviert mit Apfelmus |
| Sonntag, 19. Oktober 2025 | Kalbsschulter-Braten mit Rosmarinsauce begleitet von Herzogin-Kartoffeln und Ratatouille | Gemüsebouillon mit Flädli 1,2,5 Tofu-Peperoni-Spiess mit Waldpilz-Risotto dazu geriebener Sbrinz |
| | | Dessertkreation "Birne Helene" |

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