Mittagessen im Alters- und Pflegezentrum

Wochen-Hit

(Montag bis Samstag)

Gebratene Schweinsschnitzeli an Gorgonzolasauce Tagliatelle und Romanesco-Röschen 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

World 1		
Montag,	Churer Reissuppe	
27. Oktober 2025	Brätbraten	Appenzeller Käse-Spätzli
	mit körniger Senfsauce	mit Röst-Zwiebeln
	begleitet von Bratkartoffeln	dazu Apfelkompott
	und Kräuter-Erbsen	daza Apretkompote
	und Krauter-Erbsen	
Dienstag,	Kraftbrühe mit Backerbsen 1,2,5	
28. Oktober 2025	Poulet-Involtini mit Pastrami	Gebratenes Doradenfilet mit
	an Balsamico-Sauce	Zitronen-Weissweinsauce und Kapern
	dazu Risotto	Patatli-Kartoffel aus dem Ofen
	serviert mit einer Dampftomate	und gedünsteten Peperonistreifen
	Servier Childenier Dampitomate	und gedunsteten reperonistrenen
Mittwoch,	Marronisuppe 2,6	
29. Oktober 2025	Rindssiedfleisch	Spanische Omelette
	an Meerrettichsauce	(mit Kartoffeln und Gemüse)
	Salzkartoffeln	auf Tomaten-Basilikumsauce
	und feines Sauerkraut	
		köpfli 2,5
Donnerstag,	Suppe Hausfrauenart 4	
30. Oktober 2025	Rindsragout	Gebackener Camembert
30. Oktobel 2023	in Rotweinsauce geschmort	serviert mit Preiselbeeren
	dazu Butter-Spätzli	und Kartoffel-Erbsen-Püree
	•	und Kartonet-Erbsen-Puree
	und buntem Bohnen-Gemüse	
Freitag,	Geröstete Griesssuppe mit Lauchstreifen 1	
31. Oktober 2025	Schweinsrücken-Steak	Gedämpftes Dorsch-Filet
	mit Kräuterbutter	an provenzalischer Sauce
	serviert mit Pommes Rissolées	dazu Tomaten-Risotto
	und Rahmwirz	und Blattmangold
	Kaffeecreme mit Schoko-Crumble 1,2,5	
Samstag,	Fenchelcremesuppe mit Croûtons 1	
1. November 2025	Poulet-Geschnetzeltes	Herbstliches Gemüse
2. 110 (6.11) 6.1 2020	"Stroganoff"	mit Quornwürfeln
	_	im Rösti-Pastetli
	(Peperoni-,Essigurken-,Champignons)	im Rosti-Pastetti
	Trockenreis mit Erbsli und Rüebli	
Sonntag,	Geflügelbouillon mit Eierfäden 5	
2. November 2025	Sanft gegartes Roastbeef	Gebratene Griess-Schnitte
	begleitet von Sauce Béarnaise	kleine Broccoli-Rösli
	serviert mit Dauphine-Kartoffeln	und Steinpilz-Sauce
	Marktgemüse	and Stempliz Sades
	Vermicellescreme im Glas 2,6	
	vermeettestreme im dtas 2,0	

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