Mittagessen im Alters- und Pflegezentrum

Wochen-Hit

(Montag bis Samstag)

Mexikanisches Chili con Carne
dazu grüner Spinatreis
mit Erbsen und Karotten

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

	Menu 1	Menu Z
Montag,	Gärtnerinnen-Gemüsesuppe	
1. Dezember 2025	Kaninchenragout	Randen-Tarte-Tatin
	an heller Thymiansauce	auf Rahmwirz
	Semmelknödel	
	Preiselbeer-Rotkraut	
Dienstag,	Ratatouillecremesuppe	
2. Dezember 2025	Polpette - Rindfleischbällchen	Meerfisch-Allerlei
	in Tomatensauce mit Oliven	an leicht safranierter Weissweinsauce
	auf Penne	mit Kartoffel-Kürbis-Stampf
	serviert mit Broccoli-Röschen	
Mittwoch,	Geflügelbouillon mit Fideli 1,2,5	
3. Dezember 2025	Wiener Tafelspitz (Rind) **	Tofu-Stroganoff
		it Peperoni, Essiggurken und Champignor
	serviert mit Bouillon-Kartoffeln	serviert mit Spätzli
	und Sauerkraut	
	Kokos-Panna Cotta mit Mangosauce 2	
Donnerstag,	Kürbissuppe mit Orange Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" Marinierter Grillkäse	
4. Dezember 2025	Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"	
	an Champignonsauce	Gemischtes Gemüse-Allerlei
	dazu Butter-Nüdeli	mit Kichererbsen
	und buntes Mischgemüse	an Curryrahmsauce
Freitag,	Randencremesuppe	
5. Dezember 2025	Geschmorter Rindfleischvogel Gebratenes Forellenfilet	
S. Dezember 2020	dazu Rahmpolenta	an Weissweinrahmsauce mit Dill
	und Erbsli mit Silberzwiebeln	serviert mit Salz-Kartoffeln
		und Spinat-Tomate
	Luzerner Lebkuchen mit Rahm 1,2,5	
Samstag,	Blumenkohlrahmsuppe	
6. Dezember 2025	Poulardenbrust	Quorn-Peperoni-Würfel
"Samichlaus-	an Cafe de Paris-Kräutersauce	an mexikanischer Sauce mit Mais
Tag"	Ebly-Weichweizen mit Gemüsewürfeli	und Koreander
	Pfälzer-Karotten mit Petersilie	dazu Nüdeli
		·
Sonntag,	Kraftbrühe mit Eierstich 5	
7. Dezember 2025	Gespickter Rindsschmorbraten	Tessiner Risotto
	an Rotweinsauce	mit Steinpilzen
	Kartoffelstock	und Romanesco-Rösli
	und grüne Bohnen	
	Süssmostcreme mit Spitzbuben 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