

Mittagessen im Alters- und Pflegezentrum

Wochen-Hit

(Montag bis Samstag)

Weihnachts-Pastetli

mit Kalbfleisch und Brätkügel, Pilzen

und Erbsli und Rüebli

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, 23. Dezember 2024 | "St. Galler Sametsuppe" Pouletbrustschnitzel in Eihülle Marsala-Sauce Mascarpone-Risotto Karottengemüse | Spaghetti "al Pesto" ** mit cremiger Pesto-Sauce und Gemüstreifen geriebener Parmesan |
| Dienstag, 24. Dezember 2024 "Heiliger Abend" | Pastinaken-Apfelsuppe Pouletschenkel-Ragout mit Morcheln Polenta-Stern Weihnächtliches Gemüse-Allerlei | Gebratenes Saiblingfilet mit Zitronenjus Kräuter-Pilawreis Gedünsteter Orangen-Chicorée |
| Mittwoch, 25. Dezember 2024 1. Weihnachtstag | Tomaten-Consommé mit Sternli und Tomaten Schweinsfilet im Blätterteigmantel ** mit Champignonsauce Apfel-Rotkraut | Knödel-Trio (Rande, Spinat, Käse) auf cremigem Rahm-Wirz Wintergemüse |
| Donnerstag, 26. Dezember 2024 2. Weihnachtstag | Orangen-Creme-Brûlée mit kleinem Brownie Kartoffel-Mandelsuppe Glasierte Kalbsnuss Glühweinsauce Servietten-Knödel Fenchelschiffli mit Julienne | Gebrochenes Risotto-Tätschli sämige Kürbissauce glasierte Marroni |
| Freitag, 27. Dezember 2024 | Würzige Thai-Kürbisrahmsuppe Kalbsgeschnetzeltes an Balsamico-Salbei-Rahmsauce Spätzli Grüne Bohnen | Schokoladenmousse Schnee-Mann Gebratenes Lachs-Medaillon Orangen-Hollandaise Salzkartoffeln Broccoli-Rösli mit Mandeln |
| Samstag, 28. Dezember 2024 | Süssmaissuppe mit Curry Rindshacksteak "Cafe de Paris"-Buttersauce Duchesse-Kartoffeln Dampftomate | Schokoladenmousse Schnee-Mann Steinpilz-Tortelli ** Steinpilz-Thymian-Bett leichte Rahmsauce Parmesan gerieben |
| Sonntag, 29. Dezember 2024 | Rindsbouillon mit Flädli Schwedenbraten (Schwein) ** Sauce mit Dörripflaumen Teigwaren Rosenkohl mit Schalotten | Schokoladenmousse Schnee-Mann Markt-Gemüse-Allerlei mit Quorn-Schnitzel Bratkartoffeln |
| | Schwarzwälder Schnitte | |

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