

13. Mai 2024 bis 19. Mai 2024

KW 20	Mittagessen	Vegi-Menü	Abendessen
Montag 13. Mai	Griesssuppe mit Sauerampfer Kalbshacksteak Pojarski Milde Pfeffersauce Spätzli Broccoli mit Kürbiskernen Meringue mit Glace und Rahm 😊	Griesssuppe mit Sauerampfer Pastetli mit Pilzen und Tofuwürfeli an Kräuterrahmsauce Broccoli mit Kürbiskernen Meringue mit Glace und Rahm	Tagessuppe Warme Waffeln mit Früchtekompott
Dienstag 14. Mai	Gemüserahmsuppe mit Kresse Gebratene Fleischkäsetranche mit Körnersenf 😊 Röstikroketten Rahmspinat	Gemüserahmsuppe mit Kresse Spiegelei 😊 mit Pestosauce Röstikroketten Rahmspinat	Tagessuppe Pastapfanne mit Gemüse, Bärlauch und Reibkäse
Mittwoch 15. Mai	Linsensuppe mit Speckwürfeli Pouletgeschnetzeltes Stroganoff Käse-Polenta Randengemüse	Linsensuppe mit Tofuwürfeli Vegigeschnetzeltes Stroganoff Marroni-Polenta Randengemüse	Tagessuppe Belegte Brötli 😊 mit Thon, Greyerzer und Salami
Donnerstag 16. Mai	Bärlauchrahmsuppe mit rosa Pfeffer Tortellini an Käserahmsauce mit Gemüsewürfeli und gebackenen Tomatenwürfeli	Bärlauchrahmsuppe mit rosa Pfeffer Tortellini an Käserahmsauce mit Gemüsewürfeli und gebackenen Tomatenwürfeli	Tagessuppe Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung
Freitag 17. Mai	Spargelrahmsuppe Sautiertes Zanderfilet (RU) mit Limettenbutter auf Karottenstampf und Thymian Wildreis	Spargelrahmsuppe Sautiertes Quornschnitzel mit Limettenbutter auf Karottenstampf und Thymian Wildreis	Tagessuppe Aufschnitteller mit Salat und Brot
Samstag 18. Mai	Geröstete Haferflockensuppe Kalbsvoressen Hausfrauenart Hausgemachter Kartoffelstock 😊 Grüne Bohnen mit Bohnenkraut Crèmeschnitte 😊	Geröstete Haferflockensuppe Kartoffel-Gemüsepfanne mit Fetakäse und Oliven Crèmeschnitte	Tagessuppe Gemüsewähe mit Mozzarella
Sonntag 19. Mai Pfingsten	Gemüsebouillon mit Peterli-Eierstich Tessinerbraten an Merlotsauce Weissweinsrisotto Frühlingsgemüse Caramelköppli mit Rahm 😊	Gemüsebouillon mit Peterli-Eierstich Gemüsepuffer auf Weissweinsrisotto Frühlingsgemüse Caramelköppli mit Rahm	Tagessuppe Café Complet ab Buffet

Wochenhit: Rösti mit Speck, Zwiebeln und einem Spiegelei

Gits au zum Znacht:

Gefülltes Weggli/Sandwich, Fleischteller/Käseteller, Birchermüesli, Spiegelei/Rührei, Waldfest, Café Complet

Wir wünschen Ihnen "en Guete"!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Unsere Fleisch- und Fischprodukte, stammen, wenn nicht anders deklariert, ausschliesslich aus Schweizer Produktion.

Stärkebeilagen können auf Wunsch getauscht werden.

Dieses Gericht wird von einem Bewohnenden speziell gewünscht. 😊