





MENÜPLAN

Woche vom 01.08. - 07.08.2022



	MONTAG 01.08	DIENSTAG 02.08	MITTWOCH 03.08	DONNERSTAG 04.08	FREITAG 05.08	SAMSTAG 06.08	SONNTAG 07.08
MITTAG MENU 1*	<p>Hausfrauensuppe ***</p> <p>***</p> <p>Gebratener Cervelat oder Bratwurst auf Buntem Salatteller ***</p> <p>Caramelchöpfli mit Schlagrahm</p>	<p>Hühnerbouillon mit Ei *** </p> <p>Kopfsalat ***</p> <p>Panierte Schnitzel an Bratensauce Pommes Frites und Rübligemüse ***</p> <p>Marmorkuchen</p>	<p>Lauchcrèmesuppe ***</p> <p>Bunter Maissalat ***</p> <p>Riz Casimir (Pouletcurry) Reis und Früchtegarnitur ***</p> <p>Fruchtschale</p>	<p>Hafersuppe mit Gemüsewürfel ***</p> <p>***</p> <p>Fleischkäse aus dem Ofen dazu Senfsauce und Kartoffelsalat ***</p> <p>Smoothie</p>	<p>Brotsuppe *** </p> <p>Eisbergsalat mit Tomaten ***</p> <p>Gebackener Fisch an Kräuter Hollandaise dazu Ebly und Federkohlgemüse ***</p> <p>Pfirsich</p>	<p>Bouillon mit Fideli *** </p> <p>Geraffelter Gurkensalat ***</p> <p>Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce Nudeln und Babykarotten ***</p> <p>Schoggi / Vanille Crème mit Guetzli</p>	<p>Kartoffelsuppe mit Schnittlauch ***</p> <p>Zucchettisalat mit getrockneten Tomaten ***</p> <p>Gefüllte Kalbsbrust an Thymiansauce Spätzli und Mischgemüse ***</p> <p>Schwarzwälderschnitte mit Kirschen</p>
MITTAG MENU 2*		<p>Hühnerbouillon mit Ei ***</p> <p>***</p> <p>Zwiebel und Käse Weihe dazu Blattsalat ***</p> <p>Marmorkuchen</p>	<p>Lauchcrèmesuppe ***</p> <p>Bunter Maissalat ***</p> <p>Gemüseteller mit Quark und Kartoffelecken ***</p> <p>Fruchtschale</p>	<p>Hafersuppe mit Gemüsewürfel ***</p> <p>***</p> <p>Käsehörnli mit Apfelmus und Röstzwiebeln ***</p> <p>Smoothie</p>	<p>Brotsuppe ***</p> <p>Eisbergsalat mit Tomaten ***</p> <p>Voressen an seiner Sauce Teigwaren und Bohnen ***</p> <p>Pfirsich</p>	<p>Bouillon mit Fideli ***</p> <p>Geraffelter Gurkensalat ***</p> <p>Omelette gefüllt mit Gemüserahmsauce und Käse überbacken ***</p> <p>Schoggi / Vanille Crème mit Guetzli</p>	<p>Kartoffelsuppe mit Schnittlauch ***</p> <p>Zucchettisalat mit getrockneten Tomaten ***</p> <p>Omelette gefüllt mit Gemüserahmsauce und Käse überbacken ***</p> <p>Schwarzwälderschnitte mit Kirschen</p>

Für Allergiker: Bitte wenden Sie sich an das Personal für mögliche Rückfragen
Herkunft: Fleisch Schweiz, Herkunft: Fisch Atlantik MSC



Geburtstagsmenü eines Bewohners

Menü 1, CHF 19.50

Menü 2, CHF 15.50