

Tagesmenü

Vegetarisch

Montag
31. August
**FR*

Geröstete Griesssuppe / Salat

Trutenragout* an Zitronensauce
serviert mit feinen Nüdeli
und Marktgemüse

Linsen-Burger
an Pfeffersauce
serviert mit Pommes frites

Dienstag
01. September
**Kalb/Rind/
Schwein*

Rindskraftbrühe mit Einlage / Salat

Hausgemachte Frikadelle an Rahmsauce
serviert mit Kartoffelstock
und Karotten Gemüse

Curryeintopf mit Kokosmilch
Gelberbsen, Mangold
und Naan Brot

Mittwoch
02. September

Gemüsecremesuppe / Salat

Risotto alle verdure
(mit Erbsen, Cherrytomate und Basilikum)
serviert mit geriebenem Parmesan

Brot-Gemüse-Auflauf
an Gorgonzolasauce
serviert mit Karottensalat

Donnerstag
03. September

Rüebli-Orangen-Suppe / Salat

Kalbsadrio an Senfsauce
serviert mit Polenta
und Sommer-Gemüse

Asiatischer Gemüse-Eintopf
serviert mit Basmatireis

Freitag
04. September
** Nordostpazifik
(Fanggebiet 67)*

Süssmaiscresmesuppe / Salat

Schollenfilet* in Knusperpanade
Sauce Tartar
mit Dampfkartoffeln
und Lauchgemüse

Griechische Ofenkartoffeln
mit Joghurt-Feta-Dip
serviert mit Gurkensalat

Samstag
05. September

Blumenkohlcreme mit Sherry verfeinert / Salat

Gemüse Ravioli
mit Gemüsestreifen
serviert an Käserahmsauce

Pfannkuchen mit Gemüsefüllung
überbacken mit Mozzarella
Tomaten Salat

Sonntag
06. September

Kartoffelcremesuppe / Salat

Schweinshalsbraten mit Zwetschgen
serviert mit Bratkartoffeln
und Mischgemüse

Champignon-Wähe
serviert mit Kabis-Salat

Schokomousse garniert



Wunschmenü von Bewohnenden

Sofern das Geflügel und Fleisch so wie die Brot- und Backwaren nicht aus Schweizer Produktion stammen, werden diese Produkte mit dem Herkunftsland versehen.

«Im Ausland produziertes Fleisch» kann mit Hormonen und/oder nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein. Diese Produkte versehen wir mit einem Punkt (°)