

Montag
07. September

Gemüsesuppe / Salat

Rindsragout an Wacholderrahmsauce
serviert mit Polenta
und Mischgemüse

Gebratene Auberginen Tournedos
mit Tsatsiki
und Polenta

Dienstag
08. September

Brotsuppe / Salat

Feine Käsespätzli
(Eierspätzli mit rezentem Bergkäse)
serviert mit Zwiebelschmelze

Ofenfrische Kartoffeltortilla
mit Sauerrahm
und Zucchini-Salat

Mittwoch
09. September

Lauchsuppe / Salat

Paniertes Schweineschnitzel,
Zitronenschnitz
serviert mit Rösti-Kartoffeln und Broccoli

Überbackene römische Gnocchi
(Griessgnocchi)
auf Grillgemüse

Donnerstag
10. September

Geflügelcremesuppe / Salat

Tortellini mit Fleischfüllung
serviert mit Speckrahmsauce
und geriebenem Parmesan

Crêpes
mit Peperonata und Fetakäse gefüllt
serviert mit Gurkensalat

Freitag
11. September
**Nordostatlantik /
FAO-Gebiet Nr. 27*

Broccolisuppe / Salat

Sautierter Seelachs an Currysauce
serviert mit Basmatireis
und Vichy Karotten

Ofenfrischer Auberginenaufbau
mit Kartoffeln
und Mozzarella

Samstag
12. September

Kürbissuppe mit Ingwer / Salat

Risotto
mit Waldpilzen und Kirschtomaten
serviert mit Pesto Verde

Gebratene Polenta-Schnitte
auf Gemüse
serviert mit Pilzragout

Sonntag
13. September

Tessiner Gemüsesuppe / Salat

Kalbsbraten an Rahmsauce
serviert mit Kartoffelstock
und Bohnenragout

Indisches Blumenkohl-Linsen-Dal
serviert mit
Jasmin-Ingwer-Reis

Rum Savarin mit Zimt-Rahm



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 (°)