

ALTERSZENTRUM EMMERSBERG

Menüplan vom Montag, 17. Juni 2019 bis Sonntag, 23. Juni 2019

>> von Stefan Obrecht/Küchenchef <<

	Mittags-Menü	Vegi-Menü	Abend
MONTAG 17.06.2019	Gemüsecrèmesuppe Blattsalat mit Kräutercroutons Hackbraten an Senfsauce mit Bräterlikartoffeln und Broccoli mit Mandelbutter Saisonfrucht	Gemüsecrèmesuppe Blattsalat mit Kräutercroutons Gemüsebraten an Senfsauce mit Bräterlikartoffeln und Broccoli mit Mandelbutter Saisonfrucht	Reissalat mit Rauchlachsstreifen und Brot oder "Birchermüesli" oder "Fleisch- & Käseplättli" oder "Tagessuppe"
DIENSTAG 18.06.2019	Leichte Weinsuppe gekochter Randensalat paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und einem Schnitz Zitrone Apfelstreuselkuchen	Leichte Weinsuppe gekochter Randensalat Sellerieschnitzel mit Pommes frites und einem Schnitz Zitrone Apfelstreuselkuchen	Gekochter Schinken mit Kartoffelsalat oder "Birchermüesli" oder "Fleisch- & Käseplättli" oder "Tagessuppe"
MITTWOCH 19.06.2019	Currycrèmesuppe Karottensalat Rindsvoressen an Majoranrahmsauce mit Butternüdeli und gedünstetem Selleriegemüse Vanillecrème mit Erdbeeren	Currycrèmesuppe Karottensalat Quornvoressen an Majoranrahmsauce mit Butternüdeli und gedünstetem Selleriegemüse Vanillecrème mit Erdbeeren	Omelette mit Apfelmues und Zimt und Zucker oder "Birchermüesli" oder "Fleisch- & Käseplättli" oder "Tagessuppe"
DONNERSTAG 20.06.2019	Gemüsebouillon gemischter Blattsalat Schweinehalsbraten mit Country Cuts und glasiertem Randen weisses Schokoladenmousse	Gemüsebouillon gemischter Blattsalat gefüllte Aubergine mit Country Cuts und glasiertem Randen weisses Schokoladenmousse	Fotzelschnitte mit Vanillesauce oder "Birchermüesli" oder "Fleisch- & Käseplättli" oder "Tagessuppe"
FREITAG 21.06.2019	Saisonsuppe Waldorfsalat gebratenes Zanderfilet an Zitronensauce mit Trockenreis und Blattspinat Schokoladenblechkuchen	Saisonsuppe Waldorfsalat gebratener Tofu an Zitronensauce mit Trockenreis und Blattspinat Schokoladenblechkuchen	Zwetschgenwähe oder "Birchermüesli" oder "Fleisch- & Käseplättli" oder "Tagessuppe"
SAMSTAG 22.06.2019 Grillfest	Suppe Hausfrauen-Art Eichblattsalat Ghackets und Hörnli mit Apfelmues Saisonfrucht	Suppe Hausfrauen-Art Eichblattsalat Vegi-Ghackets und Hörnli mit Apfelmues Saisonfrucht	Götterspeise oder "Birchermüesli" oder "Fleisch- & Käseplättli" oder "Tagessuppe"
SONNTAG 23.06.2019	Rindsbouillon mit Backerbsen gemischter Salat Kalbsbraten an Thymianjus mit Pommes Duchesse und überbackenem Blumenkohl Glacé	Rindsbouillon mit Backerbsen gemischter Salat Haferflockenbraten an Thymianjus mit Pommes Duchesse und überbackenem Blumenkohl Glacé	Café Complet oder "Birchermüesli" oder "Fleisch- & Käseplättli" oder "Tagessuppe"
> Preise <	Montag bis Samstag = CHF 15.-- / Sonntag und Feiertage = CHF 20.--		Montag bis Sonntag = CHF 8.--

Wochen-Hit:
Werktage ohne
Feiertage
CHF 15.00

**Menüsalat, Tagessuppe oder Jus
Überbackene Spätzlipfanne mit Schinken und Gemüse**

Wo nichts anderes deklariert ist, stammt das Fleisch aus Schweizerproduktion

Bei Allergien und Unverträglichkeiten bitten wir Sie, sich an das Servicepersonal zu wenden

Meeresfisch - Herkunft:

Lamm - Herkunft: CH / AUS/ IR

Süßwasserfisch - Herkunft: CH / DE