

ALTERSZENTRUM EMMERSBERG

Menüplan vom Montag, 14. Januar 2019 bis Sonntag, 20. Januar 2019

>> von Stefan Obrecht / Küchenchef <<

	Mittags-Menü	Vegi-Menü	Abend
MONTAG 14.01.2019	Kürbiscremesuppe oder Jus Eisbergsalat mit Croutons Rindfleischvögel an Marsalajus mit gebratenen Rosmarinkartoffeln und glasiertem Rosenkohl Saisonfrucht	Kürbiscremesuppe oder Jus Eisbergsalat mit Croutons Quorn im Lauchmantel an Marsalajus mit gebratenen Rosmarinkartoffeln und glasiertem Rosenkohl Saisonfrucht	Griessbrei mit Beerenkompott oder "Birchermüesli" oder "Fleisch- & Käseplättli" oder "Tagessuppe"
DIENSTAG 15.01.2019	Hühnerbouillon mit Trüffelblätli oder Jus Rotkabisalat mit Apfelstreifen glasierte Kalbsbrustschnitten serviert mit Muschelteigwaren und Krautstiel à la crème Schoggicakes	Gemüsebouillon mit Trüffelblätli oder Jus Rotkabisalat mit Apfelstreifen gefüllte Aubergine serviert mit Muschelteigwaren und Krautstiel à la crème Schoggicakes	Gerstensuppe mit Hausmacherbrot oder "Birchermüesli" oder "Fleisch- & Käseplättli" oder "Tagessuppe"
MITTWOCH 16.01.2019	Blumenkohlcremesuppe oder Jus griechischer Bauernsalat Schweinskotelett an Cognacsauce serviert mit Bramatapolenta und Riccottomate mit Basilikum Crema Catalana	Blumenkohlcremesuppe oder Jus griechischer Bauernsalat Linseneintopf mit Eierstreifen serviert mit Bramatapolenta und Riccottomate mit Basilikum Crema Catalana	Quiche lorraine oder "Birchermüesli" oder "Fleisch- & Käseplättli" oder "Tagessuppe"
DONNERSTAG 17.01.2019	Oxtail soup oder Jus Nüsslisalat "mimosa" Saucisson mit Sauce Robert mit Savoyardkartoffeln und Sauerkraut mit Speck Fruchtsalat	Karottensuppe oder Jus Nüsslisalat "Mimosa" Falaffel mit Zaziki mit Savoyardkartoffeln und Sauerkraut Fruchtsalat	Hörnli- Auflauf oder "Birchermüesli" oder "Tagessuppe"
FREITAG 18.01.2019	Saisonsuppe oder Jus kleiner gemischter Salat pochierter Lachs an Zitronensauce mit Gemüsereis und geschmortem Wirsing Zimt-Apfelcreme	Saisonsuppe oder Jus kleiner gemischter Salat pochiertes Ei im Töpfchen mit Gemüsereis und Rahmlauch Zimt-Apfelcreme	Omeletten mit Apfelmues oder "Birchermüesli" oder "Fleisch- & Käseplättli" oder "Tagessuppe"
SAMSTAG 19.01.2019	Kartoffelsuppe mit Majoran oder Jus Blattsalat "italienne" mit Kürbiskernen Hackfleischgratin mit Kartoffeln und Auberginen Saisonfrucht	Kartoffelsuppe mit Majoran oder Jus Blattsalat "italienne" mit Kürbiskernen Gemüsegratin mit Kartoffeln und Auberginen Saisonfrucht	Samosas mit Dip und Salat oder "Birchermüesli" oder "Fleisch- & Käseplättli" oder "Tagessuppe"
SONNTAG 20.01.2019	Steinpilzcremesuppe oder Jus Blattsalat mit marinierten Mozzarellaperlen glasierter Kalbsschulterbraten mit Stampfkartoffeln und gratiniertem Blumenkohl Schokoladenmousse	Steinpilzcremesuppe oder Jus Battsalat mit marinierten Mozzarellaperlen gefüllte Champignons mit Stampfkartoffeln und gratiniertem Blumenkohl Schokoladenmousse	Café complet oder "Birchermüesli" 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
Satayspässe vom Poulet mit gebratenem Reis 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
Süswasserfisch - Herkunft: CH / DE