

ALTERSZENTRUM EMMERSBERG

Menüplan vom Montag, 11. Februar 2019 bis Sonntag, 17. Februar 2019

>> von Kristin Nitschke / Köchin <<

	Mittags-Menü	Vegi-Menü	Abend
MONTAG 11.02.2019	Bündner Gerstensuppe oder Jus Zuckerhutsalat mit Rosso an Joghurdressing Schweinesschnitzel Saltimbocca mit Tomatenrisotto und Romanesco Apfelkompott	Gerstensuppe oder Jus Zuckerhutsalat mit Rosso an Joghurdressing Sellerieschnitzel mit Tomatenrisotto und Romanesco Apfelkompott	Walliser Käseschnitten mit Blattsalat <i>oder</i> "Birchermüesli" <i>oder</i> "Fleisch- & Käseplättli" <i>oder</i> "Tagessuppe"
DIENSTAG 12.02.2019	Tomatencremesuppe oder Jus Endiviensalat mit Kürbiskernen Kalbsadrio an Senfsauce mit Rosmarin- Bratkartoffeln dazu Rüebli Gemüse Caramelköpfl	Tomatencremesuppe oder Jus Endiviensalat mit Kürbiskernen gefüllte Tofuschnitten mit Cherrytomaten aus dem Ofen Caramelköpfl	Milchreis mit Zwetschgenkompott <i>oder</i> "Birchermüesli" <i>oder</i> "Fleisch- & Käseplättli" <i>oder</i> "Tagessuppe"
MITTWOCH 13.02.2019	Rindsbouillon mit gerösteten Fideli oder Jus bunter Blattsalat Spaghetti Bolognaise und Reibkäse Quarkcreme mit Beeren	Gemüsebouillon mit gerösteten Fideli oder Jus bunter Blattsalat Spaghetti mit Tomatensauce und Reibkäse Quarkcreme mit Beeren	Siedfleischsalat mit Bauernbrot <i>oder</i> "Birchermüesli" <i>oder</i> "Fleisch- & Käseplättli" <i>oder</i> "Tagessuppe"
DONNERSTAG 14.02.2019	Lauchcremesuppe oder Jus kleiner gemischter Salat Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art serviert mit Röstitalern und Broccoli Saisonfrucht	Lauchcremesuppe oder Jus kleiner gemischter Salat Quorgeschnetztes Zürcher Art serviert mit Röstitalern und Broccoli Saisonfrucht	Bratapfel mit Vanillesauce <i>oder</i> "Birchermüesli" <i>oder</i> "Tagessuppe"
FREITAG 15.02.2019	Saisonsuppe oder Jus Wintersalat mit Croûtons gebratenes Felchenfilet dazu Gemüsereis und Lattich Savarin mit Rum und Früchten	Saisonsuppe oder Jus Wintersalat mit Croûtons Kartoffel - Quark- Pflanzel mit Karotten und Frühlingzwiebeln Savarin mit Rum und Früchten	Aprikosenplunder <i>oder</i> "Birchermüesli" <i>oder</i> "Fleisch- & Käseplättli" <i>oder</i> "Tagessuppe"
SAMSTAG 16.02.2019	Gemüsebouillon mit Backerbsen oder Jus gekochter Rüebli salat Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Banane	Gemüsebouillon mit Backerbsen oder Jus gekochter Rüebli salat gefülltes Zucchettischiffchen mit Pommes Banane	Wurst - Käsesalat garniert <i>oder</i> "Birchermüesli" <i>oder</i> "Fleisch- & Käseplättli" <i>oder</i> "Tagessuppe"
SONNTAG 17.02.2019	Kräutercremesuppe oder Jus Saisonsalat mit gebratenen Pilzen Kalbsbraten an Cognacrahmsauce mit Kartoffelstampf und Speckbohnen Coupe Dänemark	Kräutercremesuppe oder Jus Saisonsalat mit gebratenen Pilzen Grillkäse mit Kartoffelstampf und Bohnen Coupe Dänemark	Café complet <i>oder</i> "Birchermüesli" <i>oder</i> "Tagessuppe"
> Preise <	Montag bis Samstag = CHF 15.-- / Sonntag und Feiertage = CHF 20.--		Montag bis Sonntag = CHF 8.--

Wochen-Hit:
Werktag ohne
Feiertage
CHF 15.00

**Menüsalat, Tagessuppe oder Jus
Rahmschnitzel Melba mit Butternüdeli und Tagesgemüse**

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