

# Mittagessen im Alters- und Pflegezentrum

## Wochen-Hit

(Montag bis Samstag)

### Spargeln

Hollandaise-Sauce

Neue Brätler Kartoffeln

Menu 1, Menu 2, Tages-eller und Wochen-Hit:  
mit Suppe und Salat


Mittwoch, Freitag und Sonntag mit Dessert

Montag bis Samstag Fr. 21.70, kleine Portion Fr. 19.70

Sonntag Fr. 26.00 kleine Portion Fr. 24.00

### Menu 1

### Menu 2

<p>Pfingst-Montag, 20. Mai 2024</p> 	<p>Curry-Cremesuppe</p> <p>Schweinssteak Kräuterbutter Herzogin-Kartoffeln Gefüllte Tomate "Provencale"</p>	<p>Gefüllte Aubergine mit Gemüse-Couscous und Feta Pesto Rosso-Tomatensauce</p>
<p>Dienstag, 21. Mai 2024</p>	<p>Birnen-Pastinakensuppe</p> <p>Truten-Spiessli feine Gemüserahmsauce Kräuter-Reis Broccoli mit Sämtiser Käse</p>	<p>Forellenfilet Weissweinsauce mit Dill Safranierter Kartoffelstock Blattspinat</p>
<p>Mittwoch, 22. Mai 2024</p>	<p>Gemüsebouillon mit Julienne</p> <p>Weisses Kalbs-Blankett mit Estragon Kartoffel-Pürre Spargelspitzen</p>	<p>Kompott</p> <p>Sellerie-Plätzchen im Käsemantel Tomatensauce Spaghetti Rosenkohl</p>
<p>Donnerstag, 23. Mai 2024</p>	<p>Käsesuppe mit Croutons</p> <p>Kaninchenragout an heller Biersauce Teigwaren Erbsli und Peperoni</p>	<p>Cremeschnitte</p> <p>Vegetarischer Nussbraten mit Bergkäse überbacken Rahm-Gemüseragout</p>
<p>Freitag, 24. Mai 2024</p>	<p>Gemüsecremesuppe</p> <p>Kalbfleisch-Röllchen an Rotweinschmorsauce Schupfnudeln Schwarzwurzeln mit Karottenstreifen</p>	<p>Orangencreme mit Meringues</p> <p>Gebratenes Lachsfilet-Stück Zitronenjus und Backzwiebeln Orangen-Risotto mit Mandeln Broccolirösli</p>
<p>Samstag, 25. Mai 2024</p>	<p>Orangen-Rüeбли-Suppe</p> <p>Gebratene Alpstein-Pouletbrust Champignonssauce Spätzli mit Bärlauch Krautstiel mit Petersilie</p>	<p>Pilz-Kraftbrühe mit Flädli</p> <p>Paniertes Quornschnitzel Preiselbeer-Chutney Bratkartoffeln Fenchel mit Käse</p>
<p>Sonntag, 26. Mai 2024</p>	<p>Roastbeef Sauce Bearnaise Kartoffel-Gratin gemischte Spargeln</p>	<p>Zuger Kirschtorten-Wüfel</p> <p>Gebratene Maisschnitte mit Käse gratiniert Rahm-Wirzgemüse mit Tomaten</p>

Vielen Dank für Ihren Besuch. Auf Wiedersehen.

Bei Fragen zu Allergenen fragen Sie bitte beim Servicepersonal nach. Tageshit auf Anfrage.

\*\*= Gästewunsch #= Bewohnerrezepte von früher

Wenn nicht anders gekennzeichnet, beziehen wir Schweizer Fleisch.

Herkunft Fleisch und Fisch : FR= Frankreich, NZ= Neuseeland, HU= Ungarn, AT= Österreich, IS=Island, NL=Niederlande, NO=Norwegen, DK=Dänemark,

VN=Vietnam