

# Menüplan

# Woche 38

**scheidegg**

ALTERSZENTRUM

	Mittagessen	Spezial	Abendessen
<b>Montag 15. September</b>	Bouillon mit Ei *** Hacktätschli auf Peperonata Polenta	<b>Wochenhit</b>  <b>Kutteln an Tomatensauce Stampfkartoffeln</b>	Suppe *** Käseplättli Gschwellti Kräuterquark *** Milch & Kaffee
<b>Dienstag 16. September</b>	Pastinakensuppe mit Mascarpone *** Spaghetti Cinque Pi Parmesan		Suppe *** Fleischkäse an Rotweinsauce Petersilienwurzelpüree *** Milch & Kaffee
<b>Mittwoch 17. September</b>	Weissweinsuppe *** Rindssaftplätzli Bratkartoffeln Rotkraut Marroni *** Nougattorte	<b>Geburtstagsmenü</b>  	Suppe *** Griessköpfli mit Sanddornsauce *** Milch & Kaffee
<b>Donnerstag 18. September</b>	Bouillon mit Fideli *** Schweinsbraten Kartoffelgratin Mischgemüse *** Fruchtsalat mit Vanilleglace		Suppe *** Schweinswürstli Teigwarensalat Senf *** Milch & Kaffee
<b>Freitag 19. September</b>	Sellerie-Rosmarin-Suppe *** Tilapiafilet Zitronengrassauce Weissweinrisotto Rahm-Blattspinat	<b>Vegihit</b>  <b>Gnocchi an Rahmsauce und Kräuter-Pfifferlingen</b>	Suppe *** Trutenpiccata auf cremiges Gemüsebeet *** Milch & Kaffee
<b>Samstag 20. September</b>	Gemüsecrèmesuppe *** Rindszunge Kapersauce Kartoffelstock Erbsli und Rüeblli *** Zuger Kirschtorte	<b>Geburtstagsmenü</b>  	Suppe *** Fotzelschnitten Pfirsichkompott *** Milch & Kaffee
<b>Sonntag 21. September</b>	Bouillon mit Gemüse *** Kalbsgeschnetzeltes an Johannisbeersauce Schupfnudeln Bohnen *** Bananen-Mandarinen-Crème	<b>GUTEN APPETIT</b>	Suppe *** Schinken, Salami, Rohschinken, Lyoner, Früchte und Käse, Rauchlachs *** Milch & Kaffee

**Hinweis:** Wo nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Fleisch aus der Schweiz. Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Mitarbeitenden.  
Unsere Brote und Feingebäck sind, wo nicht anders deklariert, aus der Schweiz.  
Tilapia aus China.