

# Menüplan

Woche 02

**scheidegg**  
ALTERSZENTRUM

	Mittagessen	Spezial	Abendessen
<b>Montag</b> <b>05. Januar</b>	Käsesuppe ***  Trutengeschnetzeltes Weisse Balsamicosauce Stampfkartoffeln Kohlraben	<b>Wochenhit</b>	Suppe ***  Rührei mit Tomaten und Kräutern auf Toast ***  Milch & Kaffee
		<b>Spanische Paella mit Poulet, Fisch und Meeresfrüchten</b>	
<b>Dienstag</b> <b>06. Januar</b>	Kichererbsen-Kaffee-Suppe ***  Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Nudeln Ratatouille		Suppe ***  Schinken-Käsestrudel Gemischter Salat ***  Milch & Kaffee
<b>Mittwoch</b> <b>07. Januar</b>	Bouillon mit Flädli ***  Schwein geschnetzeltes Pommes-Frites Broccoli ***  Brönnti Crème	<b>Geburtstagsmenu</b>	Suppe ***  Apfelküchlein Vanillesauce ***  Milch & Kaffee
<b>Donnerstag</b> <b>08. Januar</b>	Sellerie-Birnen-Suppe ***  Pouletbrust an Basilikumsauce Bratkartoffeln Grüne Bohnen		Suppe ***  Teigwaren-Cervelat-Salat Bauernbrötli ***  Milch & Kaffee
<b>Freitag</b> <b>09. Januar</b>	Grüne Curry-Suppe ***  Dorschrücken Tomatencouscous Blumenkohl		Suppe ***  Chicken-Nuggets Cocktailsauce Salat ***  Milch & Kaffee
<b>Samstag</b> <b>10. Januar</b>	Bouillon mit Gemüse ***  Gratinierte Hörnli mit Schinken Appenzeller-Käsesauce Apfelmus Röstzwiebeln	<b>Vegihit</b>	Suppe ***  Griessbrei Zimtzucker Berenkompott ***  Milch & Kaffee
		<b>Linsencurry Sauerrahm Brötli Salat</b>	
<b>Sonntag</b> <b>11. Januar</b>	Erbsen-Ingwer-Suppe ***  Walliser Braten Duchesse-Kartoffeln Glasierte Karottenstäbchen ***  Aprikosen-Streuselkuchen		Suppe ***  Aufschnitt, Salami, Rohschinken, Früchte und Käse, Bircher Müesli ***  Milch & Kaffee
		<b>GUTEN APPETIT</b>	

**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 anderes deklariert, aus der Schweiz.  
Dorsch aus dem Nordatlantik. Trutenfleisch aus Ungarn.