

Menüplan

Woche 15

scheidegg
ALTERSZENTRUM

Mittagessen

Montag
06. April

Gemüsecrèmesuppe

Rindszunge
Kartoffelstock
Rüebli

Zuger Kirschtorte

Dienstag
07. April

Basler Mehlsuppe

Pouletrahmschnitzel
Nudeln
Pfirsich

Casata Glace

Mittwoch
08. April

Bouillon Flädli

Rindsbraten
Kartoffelgratin
Dörrbohnen

Schoggi-Vanille-Glace

Donnerstag
09. April

Kräutercrèmesuppe

Quorngeschnetzeltes
Nudeln
Gemüse

Freitag
10. April

Suppe Dörfler Art

Gebratener Lachs
Salzkartoffeln
Broccoli

Karfreitag

Lauchcrèmesuppe

Cordon bleu

Pommes frites
Bohnen

Quarkschnitte

Bouillon Backerbsen

Wiener Schnitzel

Pommes frites
Erbsli & Rüebli

Zuger Kirschtorte

Geburtstagsmenü



Geburtstagsmenü



Geburtstagsmenü



Vegihit

Capuns an einer
Ingwer-Honig-Sauce
Salat vom Buffet

Wochenhit

Schweinssteak
Rösti
Salat vom Buffet

Geburtstagsmenü



Geburtstagsmenü



Guten Appetit

Abendessen

Suppe

Toast Hawaii
Salat

Milch & Kaffee

Suppe

Ochsenmaulsalat
mit Brötli

Milch & Kaffee

Suppe

Müschenli mit Toskanasauce
Parmesan

Milch & Kaffee

Suppe

Kartoffelplätzli mit
Gemüseragout

Milch & Kaffee

Suppe

Melone mit Rohschinken

Milch & Kaffee

Suppe

Crêpes mit Konfi

Milch & Kaffee

Suppe

Sonntagsbuffet
Gluschtige Fleischplatte
Käse und Früchte
Feigen-Baumnussbrot

Milch & Kaffee

Fleischdeklaration:

- Wo nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Fleisch aus der Schweiz

- Fleisch aus Ungarn und Brasilien kann mit Antibiotika und Leistungsförderer versetzt sein

Seit Januar 2006 sind wir verpflichtet, Sie darauf hinzuweisen, dass in unseren Speisen und Gerichten folgende allergene Stoffe enthalten sind: glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Fisch, Krustentiere, Sojabohnen, jegliche Nussarten, Sesamsamen, Sellerie, Senf und Sulfide