


# Menüplan

## Woche 23

**scheidegg**

ALTERSZENTRUM

	Mittagessen	Spezial	Abendessen
<b>Montag 01. Juni</b>	Kräutersuppe *** Spaghettiplausch Bolognese, Pesto, Carbonara Parmesan		Suppe *** Russischer Salat Gefüllte Eier Brötli *** Milch & Kaffee
<b>Dienstag 02. Juni</b>	Bouillon mit Flädli *** Pouletsaltimbocca Rotweinsauce Bratkartoffeln mit Thymian Kohlraben	<b>Wochenhit</b>  <b>Vitello Tonnato schön garniert Brötli</b>	Suppe *** Milchreis Pfirsichkompott *** Milch & Kaffee
<b>Mittwoch 03. Juni</b>	Kresse-Sauerrahm-Suppe *** Spargel-Brätschnitzel Kroketten Grilltomate *** Blaubeer-Muffins		Suppe *** Hörnli mit Brösmeli Apfelmus *** Milch & Kaffee
<b>Donnerstag 04. Juni</b>	Basler Mehlsuppe *** Rindsgeschnetzeltes Spätzli Marktgemüse *** Erdbeer-Vanille-Glace	<b>Geburtstagsmenü</b>  	Suppe *** Fitnesssteller mit Käsekuchen *** Milch & Kaffee
<b>Freitag 05. Juni</b>	Kartoffelsuppe *** Buntbarschfilet Kokospanade Gefüllt mit Mango Currysauce Mais-Bulgur gebraten		Suppe *** Hamme Kartoffelsalat *** Milch & Kaffee
<b>Samstag 06. Juni</b>	Spargelsuppe *** Rahmschnitzel Pommes-Frites Broccoli	<b>Vegihit</b>  <b>Auberginenpiccata Tomatensauce Nudeln</b>	Suppe *** Fotzelschnitten Beerenkompott *** Milch & Kaffee
<b>Sonntag 07. Juni</b>	Karotten-Ingwer-Suppe *** Schwedenbraten (Schwein) Kartoffelgratin Krautstiele *** Weisses Schokoladenmousse	<b>GUTEN APPETIT</b>	Suppe *** Aufschnitt, Salami, Rohschinken, Früchte und Käse, Gekochte Eier *** 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 anderes deklariert, aus der Schweiz.  
Buntbarsch aus Indonesien.