

Menüplan Spitex vom 06.05.2024 bis 12.05.2024

Alterszentrum St. Bernhard AG

	Mittagessen Normalkost	Mittagessen Vegetarisch	Mittagessen Diabetis	Mittagessen Schonkost
Montag 06.05.2024	Haferflockensuppe mit Gemüse *** Siedfleisch (Rindshals) Meerrettichsauce Römische Nocken Stangensellerie *** Tagesdessert	Haferflockensuppe mit Gemüse *** Karotten Medaillons Tomatensauce Römische Nocken Stangensellerie *** Tagesdessert	Haferflockensuppe mit Gemüse *** Siedfleisch (Rindshals) Meerrettichsauce Römische Nocken Stangensellerie & Lauchgemüse *** Tagesdessert	Haferflockensuppe mit Gemüse *** Siedfleisch (Rindshals) Tomatensauce Römische Nocken Stangensellerie *** Tagesdessert
Dienstag 07.05.2024	Gelberbsensuppe *** Glasierte Trutenbrust Estragon-Jus Dreifarbige Müscheli Teigwaren Glasierte Karotten *** Panna Cotta mit Fruchtsauce	Gelberbsensuppe *** Broccoli-Käseburger Estragon-Jus Dreifarbige Müscheli Teigwaren Glasierte Karotten *** Panna Cotta mit Fruchtsauce	Gelberbsensuppe *** Glasierte Trutenbrust Estragon-Jus Dreifarbige Müscheli Teigwaren Glasierte Karotten und Erbsli *** Panna Cotta mit Fruchtsauce	Gelberbsensuppe *** Glasierte Trutenbrust Bratensauce Dreifarbige Müscheli Teigwaren Glasierte Karotten *** Panna Cotta mit Fruchtsauce
Mittwoch 08.05.2024	Minestrone *** Waldpilzragout mit Mischgemüse Basmatireis *** Waldbeeren-Muffin	Minestrone *** Waldpilzragout mit Mischgemüse Basmatireis *** Waldbeeren-Muffin	Minestrone *** Waldpilzragout mit Mischgemüse Basmatireis *** Waldbeeren-Muffin	Minestrone *** Gemüseragout mit Mischgemüse Basmatireis *** Waldbeeren-Muffin
Donnerstag 09.05.2024	Grünkohlcrèmesuppe *** Rindfleischvogel Bratensauce Kartoffelstock Fenchel *** Apfelkompott	Grünkohlcrèmesuppe *** Currywurst (vegan) An Currysauce Kartoffelstock Fenchel *** Apfelkompott	Grünkohlcrèmesuppe *** Rindfleischvogel Bratensauce Kartoffelstock Fenchel & Zucchini *** Apfelkompott	Grünkohlcrèmesuppe *** Rindfleischvogel Bratensauce Kartoffelstock Fenchel *** Apfelkompott
Freitag 10.05.2024	Gemüsebouillon mit Spargel Ravioli *** Gebratenes MSC-Wildfang Seehecht Filet (FAO47) Kräutersauce Gemüse-Reis Rahmspinat *** Rüebliorte	Gemüsebouillon mit Spargel Ravioli *** Cannelloni mit Gemüse gefüllt Tomatensauce Gratinert mit Parmesankäse *** Rüebliorte	Gemüsebouillon mit Spargel Ravioli *** Gebratenes MSC-Wildfang Seehecht Filet (FAO47) Kräutersauce Gemüse-Reis Rahmspinat & Peperonigemüse *** Rüebliorte	Gemüsebouillon mit Spargel Ravioli *** Gebratenes MSC-Wildfang Seehecht Filet (FAO47) Kräutersauce Gemüse-Reis Rahmspinat *** Rüebliorte
Samstag 11.05.2024	Spargelcrèmesuppe *** Hörnli Rinds-G'hackets Apfelmus Reibkäse *** Zitronencake	Spargelcrèmesuppe *** Hörnli Gemüse-Bolognese Apfelmus Reibkäse *** Zitronencake	Spargelcrèmesuppe *** Hörnli Rinds-G'hackets Apfelmus Reibkäse Schmorgurken *** Zitronencake	Spargelcrèmesuppe *** Hörnli Rinds-G'hackets Apfelmus Reibkäse *** Zitronencake
Sonntag 12.05.2024	Erbsencremesuppe mit Basilikum *** Kalbsnierstück aus der Röhre Bratensauce Trüffelteigtaschen 2 farbiges Spargelgemüse *** Erdbeer Royal Tarteletts	Erbsencremesuppe mit Basilikum *** Gebackene Gemüse-Täschchen Tomatensauce Trüffelteigtaschen 2 farbiges Spargelgemüse *** Erdbeer Royal Tarteletts	Erbsencremesuppe mit Basilikum *** Kalbsnierstück aus der Röhre Bratensauce Trüffelteigtaschen 2 farbiges Spargelgemüse & Dattolini *** Erdbeer Royal Tarteletts	Erbsencremesuppe mit Basilikum *** Gebackene Gemüse-Täschchen Tomatensauce Trüffelteigtaschen 2 farbiges Spargelgemüse & Dattolini *** Erdbeer Royal Tarteletts

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Qualitätsfleisch, Ausnahmen werden auf den Menüplan deklariert

Wild: Neuseeland / EU

Unsere Mitarbeitenden im Service geben Ihnen jederzeit gerne Auskunft betreffend Allergenen oder Unverträglichkeiten