

Menüplan Spitex

Woche 20

11.05.2026

bis

17.05.2026

	Mittagessen Normalkost	Mittagessen Vegetarisch	Mittagessen Diabetes
Montag 11.05.2026	Brotsuppe *** Sommerblattsalat mit Croûtons *** Spaghetti "Danieli" Spaghetti mit Rahm, Knoblauch, Demi-sec-Tomaten, Schnittlauch, versch. Kräuter und Pouletbruststreifen *** Karamellköpfl ***	Brotsuppe *** Sommerblattsalat mit Croûtons *** Grillierte Zucchini Tomatenrisotto mit Mascarpone Datterini-Tomaten und Basilikum Parmesanspäne *** Karamellköpfl ***	Brotsuppe *** Sommerblattsalat mit Croûtons *** Spaghetti "Danieli" Spaghetti mit Rahm, Knoblauch, Demi-sec-Tomaten, Schnittlauch, versch. Kräuter und Pouletbruststreifen *** Karamellköpfl ***
Dienstag 12.05.2026	Selleriecremesuppe *** Waldorfsalat *** Schweinsrahmgulasch "Wiener Art" Hausgemachte Knöpfli Glasierte Rüebli *** Wettinger Erdbeeri mit Doppelrahm ***	Selleriecremesuppe *** Waldorfsalat *** Planted Pulled Burger Sesambrötli gefüllt mit Planted Pulled Barbeque, Cole Slaw, Essigurke und Röstzwiebeln und Süsskartoffelfrites *** Wettinger Erdbeeri mit Doppelrahm ***	Selleriecremesuppe *** Waldorfsalat *** Schweinsrahmgulasch "Wiener Art" Hausgemachte Knöpfli Glasierte Rüebli *** Wettinger Erdbeeri mit Doppelrahm ***
Mittwoch 13.05.2026	Champignonrahmsuppe *** Randensalat mit Birnen *** Hörnliauflauf mit Alpkäse Wilder Broccoli und Cherrytomaten *** Exotischer Fruchtsalat ***	Champignonrahmsuppe *** Randensalat mit Birnen *** Gemüsewähe Mit Greyerzer, Zucchini, Mais und Datterini-Tomaten *** Exotischer Fruchtsalat ***	Champignonrahmsuppe *** Randensalat mit Birnen *** Hörnliauflauf mit Alpkäse Wilder Broccoli und Cherrytomaten *** Exotischer Fruchtsalat ***
Donnerstag 14.05.2026	Tomatensuppe mit Basilikum *** Blattsalat mit gekochetem Ei *** Kalbssaltimbocca Marsala Jus Spargeln Safranrisotto *** Brönnti Creme ***	Tomatensuppe mit Basilikum *** Blattsalat mit gekochetem Ei *** Panierter gerösteter Blumenkohl an Soja, Frühlingszwiebelsauce Jasmin-Reis & Crème Fraîche *** Brönnti Creme ***	Tomatensuppe mit Basilikum *** Blattsalat mit gekochetem Ei *** Kalbssaltimbocca Marsala Jus Spargeln Safranrisotto *** Brönnti Creme ***
Freitag 15.05.2026	Gemüsesuppe *** Maissalat *** Lachstranche (A-NO-F4) mit Miso glasiert (Miso=fermentierte Bohnenpaste) Gebratener Reis Pak Choi mit Sesamöl und Soja *** Griesschöpfli mit Erdbeersauce ***	Gemüsesuppe *** Maissalat *** Baked Potatoes Mildes Gemüsechili Sauerrahm-Schnittlauchdip *** Griesschöpfli mit Erdbeersauce ***	Gemüsesuppe *** Maissalat *** Lachstranche (A-NO-F4) mit Miso glasiert (Miso=fermentierte Bohnenpaste) Gebratener Reis Pak Choi mit Sesamöl und Soja *** Griesschöpfli mit Erdbeersauce ***
Samstag 16.05.2026	Blumenkohl-Currysuppe *** Ofen-Peperonisalat *** Pouletknusperli auf Gelber Currysauce Wok-Gemüse Süsskartoffelscheiben *** Aprikosenplunder ***	Blumenkohl-Currysuppe *** Ofen-Peperonisalat *** Gelberbsen Dal Currysauce mit Ingwer Paprika, Karotten, Chinakohl, Kartoffeln *** Aprikosenplunder ***	Blumenkohl-Currysuppe *** Ofen-Peperonisalat *** Pouletknusperli auf Gelber Currysauce Wok-Gemüse *** Aprikosenplunder ***
Sonntag 17.05.2026	Kraftbrühe mit Flädli *** Sommerlicher Blattsalat *** Gebratenes Schweinsfilet Calvadosrahmsauce Pommes Williams Bohnen mit Speck *** Erdbeerroulade ***	Kraftbrühe mit Flädli *** Sommerlicher Blattsalat *** Fregola Sarda Sardische Pastakugeli mit Gemüsewürfeli, Taleggio Käse Eierschwämmli und Rahm *** Erdbeerroulade ***	Kraftbrühe mit Flädli *** Sommerlicher Blattsalat *** Gebratenes Schweinsfilet Calvadosrahmsauce Pommes Williams Bohnen mit Speck *** Erdbeerroulade ***

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Qualitätsfleisch, Brot und Feinbackwaren sind Schweizer Herkunft. Ausnahmen werden im Menüplan schriftlich deklariert. Unsere Mitarbeitenden im Service geben Ihnen gerne Auskunft betreffend Allergenen & Unverträglichkeiten.