

Mittagsmenü

Vegimenü

Montag	<i>Fleischsuppe mit Croutons</i> Poulet Jägerart Rotweinjus Spargel-Risotto Gratinierte Tomate	<i>Fleischsuppe mit Croutons</i> Pochiertes Ei Safransauce Spargel-Risotto Gratinierte Tomate
Dienstag	<i>Gelbe Karottensuppe mit Curry</i> Winzerbraten Traubensauce Kartoffelgratin Glasierte Rüebl	<i>Gelbe Karottensuppe mit Curry</i> Planted-Ragout Traubensauce Kartoffelgratin Glasierte Rüebl
Mittwoch	<i>Bouillon mit Einlage</i> Poulet-Curry Pilaw-Reis Früchtegarnitur	<i>Bouillon mit Einlage</i> Tofu-Gemüse-Curry Pilaw-Reis Früchtegarnitur
Donnerstag	<i>Gemüsecremesuppe</i> Saftiger Fleischkäse Senfsauce Salzkartoffeln Rahmspinat	<i>Gemüsecremesuppe</i> Gebratenes Quornschnitzel im Rüebl-Mantel Senfsauce Salzkartoffeln Rahmspinat
Freitag	<i>Kohlrabicremesuppe mit Petersilie</i> Kartoffelstampf Spargel-Gemüsefüllung Gefüllte Frucht	<i>Kohlrabicremesuppe mit Petersilie</i> Kartoffelstampf Spargel-Gemüsefüllung Gefüllte Frucht
Samstag	<i>Mediterrane Reiscremesuppe</i> Poulet-Saltimbocca Kräuterjus Butterrösti Gedünstete Bohnen	<i>Mediterrane Reiscremesuppe</i> Quorn-Saltimbocca Kräuterjus Butterrösti Gedünstete Bohnen
Sonntag	<i>Bouillon mit Einlage</i> Äpler Makronen mit Speck Apfelmus Röstzwiebeln	<i>Bouillon mit Einlage</i> Äpler Makronen Apfelmus Röstzwiebeln



Menüplan
13.05.2024 – 19.05.2024



SPITEX



Unser Fleisch / Fisch stammt, wenn nichts
anderes vermerkt,
aus unserer Region.

Auskunft über Zutaten, die Allergien
und/oder andere unerwünschte Reaktionen
auslösen können,
erhalten Sie bei unserem Fachpersonal der
Küche.