

Mittagsmenü

Vegimenü

Montag	<i>Karotten-Currysuppe</i> Suure Mocke Kartoffelstock Rotkabis Marroni	<i>Karotten-Currysuppe</i> Gemüserahmsauce mit Quornstreifen Kartoffelstock Rotkabis und Marroni
Dienstag	<i>Gemüsecremesuppe</i> Buntes Gemüseragout mit Paneer Bratkäse Rösti Pastetli	<i>Gemüsecremesuppe</i> Buntes Gemüseragout mit Paneer Bratkäse Rösti Pastetli
Mittwoch	<i>Weissweinsuppe mit Croutons</i> Sautiertes Schweinssteak Paprikarahmsauce Spinat Tagliatelle Blumenkohl Mimosa	<i>Weissweinsuppe mit Croutons</i> Quorn Braten Paprikarahmsauce Spinat Tagliatelle Blumenkohl Mimosa
Donnerstag	<i>Pastinakencremesuppe</i> Lammgigot Honigjus Lyoner Kartoffeln Glasierte Karotten	<i>Pastinakencremesuppe</i> Kichererbsen-Kürbis-Taler mit Zitronen-Hüttenkäse Lyoner Kartoffeln Glasierte Karotten
Freitag	<i>Marronisuppe</i> Pilzragout Schupfnudeln Gedünsteter Rosenkohl Gefüllte Birne	<i>Marronisuppe</i> Pilzragout Schupfnudeln Gedünsteter Rosenkohl Gefüllte Birne
Samstag	<i>Bouillon mit Einlage</i> Gebratenes Lachsforellenfilet Rotwein Butter Saucenkartoffeln Knackerbsen	<i>Bouillon mit Einlage</i> Gemüse-Omelette mit Ricotta Saucenkartoffeln Knackerbsen
Sonntag	<i>Geröstete Griesssuppe</i> Käsekuchen mit Speckwürfelchen Lauch à la creme	<i>Geröstete Griesssuppe</i> Käsekuchen mit Gemüsewürfelchen Lauch à la creme



Menüplan
31.01.2023 – 05.02.2023



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.