



S peisekarte

Alterszentrum Breite, Restaurant Steig und Wiesli

18. Okt. bis 24. Okt. 2021

Mittagessen

Vegetarisch

Abendessen

Montag
18.10.21

Mailänder Brätbraten mit Kräutersauce
Müscheli Teigwaren
Erbsli und Rüebl
Saison-Obst



Mediterraner Dinkelburger mit Kräutersauce
Müscheli Teigwaren
Erbsli und Rüebl
Saison-Obst



Gefüllte Pfannkuchen
mit Konfitüre oder Apfelmus



Dienstag
19.10.21

Kasseler Rippli mit Senfsauce
Salzkartoffeln
Dörrbohnen

"Brownie" Schokoladenkuchen mit Pecannüsse "Brownie" Schokoladenkuchen mit Pecannüssen



Gefüllte Kohlraben mit Gemüsewürfel
Salzkartoffeln
Dörrbohnen



Pizza – Toast mit Schinken
Eisbergsalat mit Ei



Mittwoch
20.10.21

Trutenpiccata mit Tomatensauce
Safranrisotto
Blumenkohl mit Petersilie und Brösmeli
Moccacreme



Soja-Kräuterpiccata mit Tomatensauce
Safranrisotto
Blumenkohl mit Petersilie und Brösmeli
Moccacreme



Überschmelzte geschwelle Kartoffeln
mit Walliser Raclettekäse
Silberzwiebeln, Essiggurken, Maiskölbchen



Donnerstag
21.10.21

Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzsauce
Kartoffelgnocchi
Kräutertomaten
Saison-Obst



Quorngeschnetzeltes Zürcherart
Kartoffelgnocchi
Kräutertomaten
Saison-Obst



Hauspastete
mit Waldorfsalat



Freitag
22.10.21

Fischknusperli mit Tartarsauce
Rissoleeskartoffeln
Blattspinat
Schwarzwälderschnitte



Gefüllte Gemüsepfannkuchen
Rissoleeskartoffeln
Blattspinat
Schwarzwälderschnitte



Apfelwähe



Samstag
23.10.21

Geschnetzeltes Schweinsleber Berlinerart
Röstipastelli
Gelbe Butterbohnen
Saison-Obst



Vegi-Gemüseschnitzel mit Zwiebelsauce
Röstipastelli
Gelbe Butterbohnen
Saison-Obst



Bündner Gerstensuppe
mit Wursträdli
Bauernbrot



Sonntag
24.10.21

Geschmorte Kalbshaxen Cremolata
Breite Nudeln
Karottenduett
Rahm-Cremeschnitte

Falaffel-Burger mit Hollandaisesauce
Breite Nudeln
Karottenduett
Rahm-Cremeschnitte

Cafe Complet
mit Aufschnitt und Käse

Wochenhit

Cannelloni mit Rindfleischfüllung und Tomatensauce
überbacken mit Parmesankäse (Vegi = Spinat-Ricottafüllung)



Im Menü sind die aktuelle Tagessuppe und ein Salat vom Buffet inbegriffen. Abwechselnd servieren wir eine Frucht oder ein Dessert. "Wochenhit" = Montag bis Freitag

Das "Alterszentrum Breite" verwendet bis auf wenige Ausnahmen Schweizer Fleisch, Geflügel und Eier. Trutenpiccata BR,

Allergene: Unser geschultes Küchen-Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien. Bsp. Nüsse, Weizenprodukte (Gluten) Milchprodukte (Laktose) Soja etc.