



Wochen-Menüplan

Alterszentrum Breite, Restaurant Steig und Wiesli
30. September bis 06. Oktober 2024

Mittagessen

Vegetarisch

Abendessen

Montag
30.09.24

Gemüsebouillon mit Fideli
Schweinsgeschnetzeltes Süss Sauer
Pilawreis
Broccoliröschen mit Mandeln
Fruchtsalat

Gemüsebouillon mit Fideli
Gemüsegeschnetzeltes Süss-Sauer
Pilawreis
Broccoliröschen mit Mandeln
Fruchtsalat

Tagessuppe
Karottensalat
Hausgemachte Wurstweggen



Dienstag
01.10.24

Geröstete Haferflockensuppe
Gemüsebällchen mit Jägersauce
Schupfnudeln
Rosenkohl
Berliner

Geröstete Haferflockensuppe
Gemüsebällchen mit Jägersauce
Schupfnudeln
Rosenkohl
Berliner

Bündner Gerstensuppe
mit Schweinswürstchen und Ruchbrot



Mittwoch
02.10.24

Gemüsecremesuppe
Hackbraten mit Rahmsauce
Papardelle
Rüebli
Saisonfrucht

Gemüsecremesuppe
Vegi-Hackbraten mit Rahmsauce
Papardelle
Rüebli
Saisonfrucht

Tagessuppe
Chinakohlsalat
Maispizza mit Tomaten
Schinken und Mozzarella



Donnerstag
03.10.24

Basler Mehlsuppe
Schinkli mit Senfsauce
Salzkartoffeln
Sauerkraut
Kuchen

Basler Mehlsuppe
Gefüllte Tomaten mit Süssmais
Salzkartoffeln
Sauerkraut
Kuchen

Tagessuppe
Fenchelsalat mit Orangenstreifen
Chäshörnli und Speckwürfel
mit Röstzwiebeln



Freitag
04.10.24

Maispüreesuppe
Mediterranes Fischragout
Cous Cous
Buntes Gemüse
Exotisches Fruchtcreme

Maispüreesuppe
Pochierte Eier mit Kräutersauce
Cous Cous
Buntes Gemüse
Exotisches Fruchtcreme

Tagessuppe
Apfelwähe



Samstag
05.10.24

Peperonicremesuppe
Schweinschnitzel mit Jus
Kartoffelpüree
Erbsen
Espresso Mousse

Peperonicremesuppe
Dinkelburger mit Jus
Kartoffelpüree
Erbsen
Espresso Mousse

Tagessuppe
Selleriesalat mit Ananaswürfel
Flammkuchen-Weggli



Sonntag
06.10.24

Minestroneuppe
Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus
Knöpfli
Kürbisgemüse mit Kürbis-Kernen
Vermicelles mit Rahm

Minestroneuppe
Gemüsebällchen mit Rosmarinjus
Knöpfli
Kürbisgemüse mit Kürbis-Kernen
Vermicelles mit Rahm

Tagessuppe
Cafe Complet
mit Hüttenkäse

Wochenhit

Herbstliche Ravioli mit Pilzfüllung
serviert mit Eierschwämmchensauce



Im Menü sind die aktuelle Tagessuppe und ein Salat vom Büffet 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. Seelachs = MSC / FAO 61 Nordwestpazifik
Allergene: Unser geschultes Küchen - Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien. Bsp. Nüsse, Weizenprodukte (Gluten) Milchprodukte (Laktose) Soja etc.
Abweichungen oder Änderungen im Menüplan sind bei Lieferschwierigkeiten oder Qualitätsmängeln dem Tagesverantwortlichen der Produktionsküche jederzeit vorbehalten.