




Menüplan Mittag 18.10. bis 24.10.2021

	Vorspeisen inkl.	Menu I Mo-Sa CHF 16.50 So-/Feiertag CHF 21.50	Menu II Mo-Sa CHF 14.50 So-/Feiertag CHF 18.50	Dessert inkl.
Montag 18.10.2021	Bouillon mit Flädli und Grüner Salat	Pferderagout mit Rosmarin Butterspätzli Rosenkohl	Sämige Nudelpfanne mit Steinpilz, Kürbis und Parmesan	
Dienstag 19.10.2021	Hausfrauensuppe	Geschmorter Rindfleischvogel Polenta Bramata Wirz à la creme	Toast Hawaii mit Rüebli Salat	Marinierte Ananas mit Rum
Mittwoch 20.10.2021	Tomatencremesuppe	Kalbsbraten an Whiskyrhamsauce Kartoffelstock Grüne Bohnen	Gekochtes Ei an Safransauce Gemüse-Eblyring	Baileyscreme
Donnerstag 21.10.2021	Klare Gemüsesuppe	Gebratene Kalbslebertranche Rösti Zweifarbige Karotten	Brätschnitzel mit Jus Farbige Müscheli Stangensellerie	Whitie/ Blondie (Weisses Brownie)
Freitag 22.10.2021	Bouillon mit Sherry und Selleriesalat	Gebratene Lachstranche an Limettensauce Kräuterrisotto Blattspinat	Rindsgeschnetzeltes mit Paprikasauce Reisring mit Erbsli	
Samstag 23.10.2021	Gemüsecremesuppe	Kaninchenrollbraten mit Bratenjus Teigwaren Schwarzwurzeln mit Kräutern	Äplermakkronen mit Speck und Schinken Röstzwiebeln und Apfelmus	
Sonntag 24.10.2021	Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen	Schweinsfilet Medallions mit Calvadossauce Pommes frites Überbackener Fenchel	Lammkotelettes mit Thymiansauce Bratkartoffeln Ofentomate	Vanilleglace mit Schoggisauce

Fleisch/Fisch-Deklaration Seniorenzentrum-Emme: Lachs; Norwegen

Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizerfleisch. Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet. Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.