



Menüplan 22.April - 28.April 2024

Alterszentrum Chestenberg

	Mittagessen 1	Vegetarisch	Abendessen	
Montag 22	Bouillon nach Bauernart Gebratenes Schweinshuft-Schnitzel mit Kräuterbutter Pommes Frites Erbsli mit Rüebli	Couscous «Oriental» (Hartweizengriess mit Gemüse)	Ravioli an Tomatensauce und Parmesan	Café Compleat
Dienstag 23	Spargelcrèmesuppe Nasi Goreng (Indonesisches Reisgericht mit Poulet und Gemüse) Weisses Schoggimousse mit Erdbeeren	Weisse Spargeln mit Frühkartoffeln an Sauce Hollandaise	Kartoffelsalat mit Wienerli und Senf	Café Compleat
Mittwoch 24	Bouillon mit Griessnocken Geschnetzelte Kalbsleberli Kartoffelrösti Gedämpfte Apfelschnitze	Ravioli mit Ricotta – Spinat- Füllung Parmesan	Rhabarberwähe mit Rahm	Café Compleat
Donnerstag 25	Blumenkohlcrèmesuppe Rindsgulasch an Paprikasauce Bramata Polenta Gedämpfte Zucchetti	Bami Goreng (Nudelgericht mit Gemüse)	Käseküchlein mit Saisonsalat	Café Compleat
Freitag 26	Frühlingssuppe Fischstäbli (DE) mit Mayonnaise Salzkartoffeln Rahmspinat	Käseschnitte mit Gurken und Silberzwiebeln	Hörnlisalat mit Schinkenstreifen und Ruchbrot	Café Compleat
Samstag 27	Bärlauchsuppe Äplermagronen mit Zwiebelschweizi, Kartoffeln, Rahm und Alpkäse Apfelmus	Pochiertes Ei mit Spinat, Kartoffeln und Sauce Béarnaise	Eieromelette mit Champignons	Café Compleat
Sonntag 28	Bouillon mit Brotkäsewürfel Geschmortes Lammgigot an Minzsauce Kartoffelkroketten Ofengemüse Glacé mit Waldbeeren und Rahm		Beefsteak Tatar mit Toastbrot	Café Compleat

Falls nichts anderes deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.
Zum Mittagmenü steht täglich ein Salatbuffet zur Verfügung.
Unser Küchenteam gibt Ihnen sehr gerne detaillierte Informationen über mögliche
Allergene in unseren Produkten.