



# Menüplan 29.April - 4.Mai 2024

## Alterszentrum Chestenberg

	Mittagessen 1	Vegetarisch	Abendessen	
Montag 29	Lauchcrèmesuppe Trutenpiccata (FR) Spaghetti an Tomatensauce Broccoli-Röschen	Linsencurry an Kokosssauce und Früchten	Gebackene Fleischwegge mit Saisonsalat	Café Compleat
Dienstag 30	Bouillon mit Eierfäden Geschmorter Rindsfleischvogel Mascarpone-Griessschnitten Mangoldgemüse Schoggicrème mit caramelisierten Orangenwürfel	Toast «Hawaii» mit Ananas und Raclettekäse	Spargel- Ravioli Parmesan	Café Compleat
Mittwoch 1	Selleriecrèmesuppe Schweinsgeschnetzeltes an Thymiansauce Teigwaren Grüne Bohnen mit Speckwürfeli	Vegi-Balls an Pfeffersauce Country Cuts Kartoffeln Tagesgemüse	Gschwellti mit verschiedenem Käse und Butter	Café Compleat
Donnerstag 2	Bouillon mit Gemüsestreifen Pouletschenkel an Rosmarinjus Herzogin-Kartoffeln Lauchgemüse Ofenküchlein mit Rahmfüllung	Couscous «Oriental» (Griess, Gemüse, verschiedene Gewürze)	Paniertes Gemüseschnitzel mit Frühkartoffeln und Kräuterquark	Café Compleat
Freitag 3	Gerstensuppe Gebackenes Fischfilet «Bordelaise»(DE) Petersilienkartoffeln Weisses Spargelgemüse	Reisnudeln süss-sauer mit Frühlingsrollen	Pizza-Toast belegt mit Salami, Schinken und Basilikum	Café Compleat
Samstag 4	Minestrone Schweins-Aprikosenbraten an Rotweinsauce Bärlauchrisotto Kohlrabistübchen	Pochierte Eier mit Nudeln und Spinat an Sauce Hollandaise	Magronen- Teigwaren an Peperonatasauce	Café Compleat
Sonntag 5	Blumenkohlcrèmesuppe Gespickter Rindsbraten Kartoffelgratin Gedämpfte Tomate mit Kräuterkruste Himbeertörtchen mit Rahm		Lachsbrötli garniert	Café Compleat

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