



Menüplan 13. Mai -19. Mai 2024

Alterszentrum Chestenberg

	Mittagessen 1	Mittagessen 2	Abendessen	
Montag 13	Haferkern Suppe Gebratener Fleischkäse an Thymiansauce «Krawättli» Teigwaren Fenchelgemüse	Linsencurry mit verschiedenen Früchten	Siedfleischsalat mit Ruchbrot	Kaltes Buffet
Dienstag 14	Geburtstagsmenu Gemüsebouillon mit Eierstich Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites Gratinierter Blumenkohl Fruchtsalat mit Rahm	Tortillas «Mexicaine» mit Avocado, Mais - Bohnenfüllung	Hörnigratin mit Schinken und Apfelschnitzen	Kaltes Buffet
Mittwoch 15	Brotsuppe mit Chümi Hackbraten nach Hausfrauenart Polenta Romanesco	Eieromelette mit Gemüsewürfel	Pizzaküchlein mit Nüsslisalat und Ei	Kaltes Buffet
Donnerstag 16	Bouillon mit Backerbsen Schweinssteak «Walliser Art» mit Raclettekäse und Tomaten belegt Rosmarin Country Cuts Aprikosencreme	Tagliatelle an Gorgonzola- Sauce und Trockentomaten	Cervelat mit Senf und Ruchbrot	Kaltes Buffet
Freitag 17	Geburtstagsmenu Gemüsecreme Suppe Riz Casimir (Pouletgeschnetzeltes) mit verschiedenen Früchten garniert Schwarzwälderschnitte	«Bami Goreng» mit Nudeln und Gemüse	Gnocchi an Peperonata Sauce Parmesan	Kaltes Buffet
Samstag 18	Minestrone Pastetli mit Brätkügeli Erbsli und Rüepli	Pastetli mit Quorn geschnetzeltem Erbsli und Rüepli	Gschwellti mit verschiedenem Käse und Sauerrahm	Kaltes Buffet
Sonntag 19	Broccolicrème Suppe Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» Nudeln Bohnen mit Speck Eiskaffee Becher		Gebackene Fleischwegge mit Saisonsalat	Kaltes Buffet

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.