






Menüplan Senioren

Datum:	30.01.2023	31.01.2023	01.02.2023	02.02.2023	03.02.2023
Woche: 05	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bouillon mit Backerbsen ^{1,3,7}	Gemüsesuppe ^{1,6,7,9}	Basler Mehlsuppe mit Käse ¹	Spinatsuppe ⁷	Kohlrabisuppe mit Safran ^{1,7}
Menü Fleisch Fisch	Trutenschnitzel Wienerart ^{1,3} mit Hüttenkäsedip ⁷ Bratkartoffeln Erbsli	Pouletbrust mit Café de Paris Sauce ^{4,6,9,10} Risotto ^{7,12}  Gemüse von der Saison	Lachsschnitzel ⁴ mit Wermuthsauce ^{1,7,12} Schmale Nudeln ^{1,3} Broccoliröschen 	Meatballs mit Marengosauce ¹² Teigwaren ^{1,3} Babykarotten	Schweinsbraten* mit Jus Kartoffelstock ⁷ Geschmortes Rotkraut ¹² 
Vegi	Vegischnitzel Wienerart ^{1,6} mit Hüttenkäsedip ⁷ Bratkartoffeln  Erbsli	Linsenküchlein ^{1,3} mit Tomatensauce Risotto ^{7,12} Gemüse von der Saison	Cannelloni ^{1,3,7} della nonna mit Mozzarella gratiniert Broccoliröschen	Randenfalafel  mit Sojamilchsauce ⁶ Teigwaren ^{1,3} Babykarotten	Soissonbohnenragout ^{1,7} Kartoffelstock ⁷ Geschmortes Rotkraut ¹²
Wochenhit	Rauchforellenfilets ⁴ mit Meerrettichschaum ⁷ garniert Brot ¹	Rauchforellenfilets ⁴ mit Meerrettichschaum ⁷ garniert Brot ¹	Rauchforellenfilets ⁴ mit Meerrettichschaum ⁷ garniert Brot ¹	Rauchforellenfilets ⁴ mit Meerrettichschaum ⁷ garniert Brot ¹	Rauchforellenfilets ⁴ mit Meerrettichschaum ⁷ garniert Brot ¹

* mit Schwein
1 Glutenhaltige Getreide, **2** Krebstiere, **3** Eier, **4** Fisch, **5** Nüsse, **6** Soja, **7** Milch/Lactose, **8** Nüsse, Schalenfrüchte, **9** Sellerie, **10** Senf, **11** Sesamsamen, **12** Schwefeldioxid & Sulfite, **13** Lupinen, **14** Weichtiere (Muscheln/Tintenfisch)
 Fleisch Herkunft: Schwein, Kalb, Rind, Geflügel: Schweiz / Lamm: Neuseeland/Australien, Fisch: MSC ASC Betreffend Herkunft fragen Sie das Personal

Menüplan Senioren

Datum:	06.02.2023	07.02.2023	08.02.2023	09.02.2023	10.02.2023
Woche: 06	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Linsensuppe mit Curry	Gelberbsensuppe ^{1,6,7}	Bouillon mit Einlage	Gemüsesuppe ^{1,6,7,9,10}	Gerstensuppe ^{1,7}
Menü Fleisch Fisch	Rindgeschnetzeltes bürgerliche Art ¹² Polenta-Gnocchi ¹ Lauchgemüse 	Burgerspiessli ⁷ mit Jus Ebly ¹ Mischgemüse	Pouletragout mit Champignonssauce Tagliatelle ^{1,3} Romanesco 	Schweinssteak* mit Curry-Kokossauce Wildreis Chinakohl	Paniertes Dorschfilet ^{1,3,4} mit Remouladensauce ^{3,7,10} Salzkartoffeln  Rahmspinat ^{1,7,9}
Vegi	Quorngeschnetzeltes ³ ungarische Art ⁷ Polenta-Gnocchi ¹ Lauchgemüse	Bio-Hack-Gemüseragout mexikanische Art mit Tacos Schiffli ¹ Gemüsedipp  mit Quarkdip ⁷	Gemüselasagne ^{1,7,9} Romanesco	Hülsenfrüchte-Quorn-Ragout ³ mit Curry-Kokossauce Wildreis  Chinakohl	Sellerie paniert ^{1,3,9} mit Remouladensauce ^{3,7,10} Salzkartoffeln Rahmspinat ^{1,7,9}
Wochenhit	Lyonersalat ^{*3,7,10} nach LPC Brot ¹	Lyonersalat ^{*3,7,10} nach LPC Brot ¹	Lyonersalat ^{*3,7,10} nach LPC Brot ¹	Lyonersalat ^{*3,7,10} nach LPC Brot ¹	Lyonersalat ^{*3,7,10} nach LPC Brot ¹

* mit Schwein
 1 Glutenhaltige Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Nüsse, 6 Soja, 7 Milch/Lactose, 8 Nüsse, Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid & Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere (Muscheln/Tintenfisch)
 Fleisch Herkunft: Schwein, Kalb, Rind, Geflügel: Schweiz / Lamm: Neuseeland/Australien, Fisch: MSC ASC Betreffend Herkunft fragen Sie das Personal

Ausgewogene Ernährung

