



Menüplan Senioren

Datum:	13.03.2023	14.03.2023	15.03.2023	16.03.2023	17.03.2023
Woche: 11	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Kohlrabi-Kartoffelsuppe ⁷	Crème Dubarry ^{1,7}	Bouillon mit Flädli ^{1,3,7}	Gemüsesuppe ^{1,3,6,7,9,10}	Süss-Kartoffel-Chilisuppe
Menü Fleisch Fisch	Tortelloni ^{1,3,7} mit Tomatensauce Reibkäse Erbsen französische Art	Hackbraten* ^{1,7} mit Champignonsauce ⁷ Teigwaren ^{1,3} Peperonata	Bebbi-Klöpfer* ⁷ mit Jus Polenta ⁷ Fenchel	Rindsragout Basler Art ^{1,12} Kartoffelstock ⁷ Zucchini provenzalische Art	Spätzlipfanne ^{1,3,7} mit Schweinefleisch*, Gemüse und Champignons Salat mit Gemüsestreifen
Vegi	Tortelloni ^{1,3,7} mit Pestosauce Reibkäse Erbsen französische Art	Quornschnitzel ³ mit Gemüse coulis Teigwaren ^{1,3} Peperonata	Rollgerstenküchlein ^{1,3,7} mit Tomatensauce Polentagnocchi ¹ Fenchel	Brasiliabohnen Frikadelle ³ mit Jogurtdip ⁷ Rissolee Kartoffeln Zucchini provenzalische Art	Spätzlipfanne ^{1,3,7} mit Gemüse und Champignons
Wochenhit	Geräuchte Forellenfilets ⁴ mit Meerretichschaum ⁷ Selleriesalat ^{3,7,10} mit Apfel	Geräuchte Forellenfilets ⁴ mit Meerretichschaum ⁷ Selleriesalat ^{3,7,10} mit Apfel	Geräuchte Forellenfilets ⁴ mit Meerretichschaum ⁷ Selleriesalat ^{3,7,10} mit Apfel	Geräuchte Forellenfilets ⁴ mit Meerretichschaum ⁷ Selleriesalat ^{3,7,10} mit Apfel	Geräuchte Forellenfilets ⁴ mit Meerretichschaum ⁷ Selleriesalat ^{3,7,10} mit Apfel

* 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



Menüplan Senioren

Datum:	20.03.2023	21.03.2023	22.03.2023	23.03.2023	24.03.2023
Woche: 12	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Gemüsesuppe ^{1,3,6,7,9,10}	Gersten-Wirzsuppe ^{1,7}	Kräutercremesuppe ^{1,7}	Rote Currysuppe ^{1,7}	Brocolisuppe ⁷ mit Feta ⁷
Menü Fleisch Fisch	Schweinsragout* Marengo ¹² Schupfnudeln ^{1,3,7} Mais	Reis Casimir ^{1,7} mit Poulet Früchtegarnitur 	Schweins Cordon bleu* ^{1,3,7} Bratkartoffeln Kohlrabi  mit Kräutersauce	Hörnli ^{1,3} mit Gehacktes Reibkäse Karottenduo mit Petersilie	Fischstäbchen ¹ mit Kräuterquark ^{3,7,10} Bulgur ¹ Rahmspinat ^{1,7,9}
Vegi	Veganes Kürbis-Linsen Dal Schupfnudeln ^{1,3,7} Kräuterquark ⁷ 	Samosas ^{1,7,12} mit Süss-Sauer Sauce Gebratener Reis mit Gemüse Asiastyle	Gruyère im Kartoffelmantel ^{3,7,12} mit Antipastidip ^{3,7,10} Kohlrabi mit Kräutersauce	Hörnli ^{1,3} mit Bällchen und Tomatensauce Reibkäse  Karottenduo mit Petersilie	Hülsenfruchtragout orientalische Art Getreidegalekten ¹ Rahmspinat ^{1,7,9} 
Wochenhit	Aufschnitteller* Butter und Brot ¹	Aufschnitteller* Butter und Brot ¹	Aufschnitteller* Butter und Brot ¹	Aufschnitteller* Butter und Brot ¹	Aufschnitteller* Butter und 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

