

## Menüplan Senioren

Datum:	16.01.2023	17.01.2023	18.01.2023	19.01.2023	20.01.2023
Woche: 03	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Selleriecremesuppe <sup>9</sup>	Bouillon mit Flädli <sup>1,3,7</sup>	Minestrone <sup>1,7</sup>	Pilzcremesuppe <sup>1,7,12</sup>	Gemüsecremesuppe <sup>1,6,7,9</sup>
Menü Fleisch Fisch	Servelat Gulasch* <sup>3</sup> Parikasauce Gnocchi <sup>1,3,7</sup> Mischgemüse	Spaghetti <sup>1</sup> mit Pouletbolognese <sup>12</sup> BEO Reibkäse Kohlrabi	Schweinsgeschnetztes* <sup>3,10</sup> Casimir Reis Geschmorte Randen	Hamburger <sup>1,3</sup> mit Paprikasauce Couscous <sup>1</sup> Kürbisragout	Pouletragout mit Kräutersauce <sup>7</sup> Kartoffelstock Rahmspinat <sup>1,7</sup>
Vegi	Getreidegalekten <sup>1,3,7</sup> mit Sojamilchsauce <sup>1,6,7</sup> Gnocchi <sup>1,3,7</sup> Mischgemüse	Spaghetti <sup>1</sup> Tomatensauce BEO Reibkäse Kohlrabi	Hausgemachter Vollkorn-Gemüse-Puffer <sup>1,3,7</sup> italienische Art mit Hüttenkäse <sup>7</sup> Geschmorte Randen	Falafel Couscous <sup>1</sup> Kürbisragout	Kichererbsen Gemüseragout <sup>1,3</sup> Salzkartoffeln Rahmspinat <sup>1,7</sup>
Wochenhit	Schinkensteak* Hawaii mit Curryquark <sup>1,3,7</sup> Getreidesalat <sup>1</sup>	Schinkensteak* Hawaii mit Curryquark <sup>1,3,7</sup> Getreidesalat <sup>1</sup>	Schinkensteak* Hawaii mit Curryquark <sup>1,3,7</sup> Getreidesalat <sup>1</sup>	Schinkensteak* Hawaii mit Curryquark <sup>1,3,7</sup> Getreidesalat <sup>1</sup>	Schinkensteak* Hawaii mit Curryquark <sup>1,3,7</sup> Getreidesalat <sup>1</sup>

\* 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:	23.01.2023	24.01.2023	25.01.2023	26.01.2023	27.01.2023
Woche: 04	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	Crème Dubarry <sup>1,7</sup>	Haferflockensuppe <sup>1,7</sup>	Kürbissuppe	Gemüsecremesuppe <sup>1,6,7,9</sup>	Champignonsuppe <sup>1,7,12</sup>
<b>Menü Fleisch Fisch</b>	Trutenpiccata <sup>1,3,7</sup> Tomatensauce Risotto <sup>7</sup> Zucchini 	Kalbsschulterbraten <sup>1,3,7</sup> mit Paprikasauce Teigwaren <sup>1,3</sup> Rosenkohl	Bratwurst* mit Jus Rösti Bohnen	Pouletgeschnetzeltes Försterart <sup>7,12</sup> Tessiner Polenta <sup>7</sup> Karottenduo 	Penne mit Bolonaisesauce* <sup>1,7</sup> Reibkäse Wirsing
<b>Vegi</b>	Blumenkohl-Käse-Burger <sup>1,3,7</sup> Tomatensauce Risotto <sup>7</sup> Zucchini	Vegigeschnetzeltes <sup>1,6</sup> mit Parikasauce <sup>1</sup> Teigwaren <sup>1,3</sup> Rosenkohl 	Kichererbsen-Linsen- Kürbisragout <sup>1,6,10</sup> mit Kernen Rösti Bohnen 	Schwarzebohnen- Frikadelle <sup>3,7</sup> mit Frischkäsesauce <sup>1,7</sup> Tessiner Polenta <sup>7</sup> Karottenduo	Penne <sup>1</sup> mit rotem Pestosauce <sup>1,7</sup> Reibkäse Wirsing 
<b>Wochenhit</b>	Gefüllte Gipfel <sup>1,3,7</sup> mit Kräuter-Cantadou <sup>7</sup> Nüsslisalatbouquet	Gefüllte Gipfel <sup>1,3,7</sup> mit Kräuter-Cantadou <sup>7</sup> Nüsslisalatbouquet	Gefüllte Gipfel <sup>1,3,7</sup> mit Kräuter-Cantadou <sup>7</sup> Nüsslisalatbouquet	Gefüllte Gipfel <sup>1,3,7</sup> mit Kräuter-Cantadou <sup>7</sup> Nüsslisalatbouquet	Gefüllte Gipfel <sup>1,3,7</sup> mit Kräuter-Cantadou <sup>7</sup> Nüsslisalatbouquet

\* 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