MENÜPLAN

HEIM WEIERMATTE

Wochen - Hit:
Fitnesteller
Wienerli im Blätterteig

Vegi - Hit:
Linsendal mit
Joghurt

Hits Bestellen gemäss FO 4.6.45 (Frühzeitig beim Personal bestellen)

DATUM	MITTAGESSEN	ABENDESSEN	
MO 25.03.2024 Schoggicreme	Zucchettisuppe Fleischkäse, Kräuterjus Müscheli Schonkostgemüse	Tagessuppe / Bouillon mit Einlage Gschwelti mit Käse Schnittlauchquark	
DI 26.03.2024 Muffins	Bündner Gerstensuppe Kalbs Adrio, Thymiansauce Bratkartoffeln Gemüse	Tagessuppe / Bouillon mit Einlage Früchtewähen mit Rahm	
MI 27.03.2024 Caramelflan	Selleriesuppe Reis Casimir Früchtegarnitur	Tagessuppe / Bouillon mit Einlage Griesbrei Kompott	
DO 28.03.2024 Kuchen	Erbsensuppe mit Speck Schweinsvoressen mit Pilzen Hörnli Broccoli	Tagessuppe / Bouillon mit Einlage Apfelchüechli Vanillesauce	
FR 29.03.2024 Fruchtsalat	Bouillon mit Royal Schlemmerfilet, Petersiliensauce Gemüsereis Rahmspinat	Tagessuppe / Bouillon mit Einlage Bärlauch Omeletten Kompott	MENÜ CHF 43.00
SA 30.03.2024 Vanillecornet	Currysuppe Heisser Speck, Jus Lauch- Kartoffeln	Tagessuppe / Bouillon mit Einlage Toast Hawai Salat	
SO 31.03.2024 Brote, Zopf	Randen- Apfelsuppe Rahmschnitzel Nudeln Kefen	Tagessuppe / Bouillon mit Einlage Café complet Milchshake	MENÜ CHF 43.00
Dessert:	Zuger Kirschtorte		Woche 13

Jeden Tag wird noch ein Menüsalat und Tagesdessert serviert.

Fleischdeklaration: Schweinefleisch: Schweiz
Rindfleisch: Schweiz
Kalbfleisch: Schweiz
Wurstwaren: Schweiz
Brot / Backwaren: Schweiz

Poulet: Schweiz
Lamm: Schweiz
Fischstäbchen: Hoki Filets, Wildfang, Neuseeland

Ausländisches Fleisch, kann mit Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt worden sein.
Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden in der Küche.