


Menüplan vom 2. Dezember - 8. Dezember 2024



AltersSiedlungRoot

	Mittagessen	Mittagessen Vegi	Abendessen
Montag	Tomatencrèmesuppe Menüsalat Pouletstreifen im Knuspermante Cocktailsauce/Pommes Noisettes Kefen und Blumenkohl	Tomatencrèmesuppe Menüsalat Grünkernfritters/Cocktailsauce Pommes Noisettes Kefen und Blumenkohl	Tagessuppe Siedfleischsalat Sauerteigbrot Milchkaffee
Dienstag	Kartoffelsuppe mit Liebstöckel Saisonsalat G'Hackets mit Hörnli Apfelschnitzli	Kartoffelsuppe mit Liebstöckel Saisonsalat Hörnli mit Linsenbolognaise Apfelschnitzli	Tagessuppe Russischer Salat Röstitaschen mit Quarkdip Milchkaffee
Mittwoch	Mostsuppe Bunter Blattsalat Schwedenbraten an Jus Kartoffelgratin Rüebli glasiert und Rosenkohl	Mostsuppe Bunter Blattsalat Broccolitäschi Kartoffelgratin Rüebli glasiert und Rosenkohl	Tagessuppe Café complet dazu Maisbrötli Milchkaffee
Donnerstag	Bouillon mit Eierstich Rüebli-Linsensalat Trutenschnitzel Pariser Art Tomatenspaghetti Grillzucchetti und Kohlrabi Lebkuchen mit Rahm	Bouillon mit Eierstich Rüebli-Linsensalat Auberginenpiccata Tomatenspaghetti Grillzucchetti und Kohlrabi Lebkuchen mit Rahm	Tagessuppe Gemüserisotto mit Mascarpone Milchkaffee
Freitag	Polentacrèmesuppe Grüner Salat garniert Wolfsbarsch an Pernodjus Eblyrisotto Rahmspinat und Tomate	Polentacrèmesuppe Grüner Salat garniert Gemüseravioli an Pernodjus Reibkäse Rahmspinat und Tomate	Besuch vom Samichlaus 
Samstag	Klare Gemüsesuppe mit Sternli Menüsalat Adrio an Zwiebelsauce Spiralenteigwaren Rahmwirsing und Pastinaken	Klare Gemüsesuppe mit Sternli Menüsalat Teigwaren-Gemüsepfanne mit Ei Rahmwirsing und Pastinaken	Tagessuppe Rührei mit Schinken Apfelmus Milchkaffee
2. Advent	Schaumweinsuppe Bunter Sonntagssalat Rindsgeschnetzelt Kartoffelstampf Butterbohnen und Broccoli Blätterteigcornet mit Crème	Schaumweinsuppe Bunter Sonntagssalat Tofuragout Kartoffelstampf Butterbohnen und Broccoli Blätterteigcornet mit Crème	Tagessuppe Café complet dazu Thonbrötli Milchkaffee

Auskunft über allergene Zutaten im der Alterssiedlung Root, Schulstrasse 23, 6037 Root:

Bitte wenden Sie sich an das Küchenpersonal. Die verantwortliche Person wird Sie mündlich darüber informieren. Tel. 041 455 35 06