

Menüplan vom 23. Februar - 1. März 2026

	Mittagessen	Mittagessen Vegi	Abendessen
Montag	Bouillon mit Gemüse Blattsalat Szegediner Gulasch (vom Schwein) Maisschnitte Rüebli und Lauch à la crème	Bouillon mit Gemüse Blattsalat Käselaiichen Maisschnitte Rüebli und Lauch à la crème	Tagessuppe Siedfleischsalat garniert Spezial Brot Milchkaffee
Dienstag	Kräutercrèmesuppe Menüsalat Trutenpiccata Milanese Tomatenspaghetti Blumenkohl und Peperoni	Kräutercrèmesuppe Menüsalat Auberginenpiccata Tomatenspaghetti Blumenkohl und Peperoni	Tagessuppe Hausgemachte Käsewähe gekochter Rüebli Salat Milchkaffee
Mittwoch	Kürbiscrèmesuppe mit Kokos Saisonsalat Bratwurst an Zwiebelsauce Röstigalette Buntes Mischgemüse	Kürbiscrèmesuppe mit Kokos Saisonsalat Spiegelei auf Röstigalette Buntes Mischgemüse	Tagessuppe Café complet dazu Buttergipfeli Milchkaffee
Donnerstag	Süsskartoffelcrèmesuppe Grüner Salat Pouletgeschnetzeltes Casimir Basmatireis Früchtegarnitur Rüeblicake	Süsskartoffelcrèmesuppe Grüner Salat Kichererbsencurry Basmatireis Früchtegarnitur Rüeblicake	Tagessuppe Hörnlisalat mit Thon Ruchbrot Milchkaffee
Freitag	Thaicurrycrèmesuppe Randensalat Fischknusperli an Tartaresauce Salzkartoffeln Rahmspinat und Tomate	Thaicurrycrèmesuppe Randensalat Gemüseballs an Tartaresauce Salzkartoffeln Rahmspinat und Tomate	Tagessuppe Götterspeise mit Rhabarberkompott Milchkaffee
Samstag	Knoblauchcrèmesuppe Wintersalat garniert Kalbspojarskisteak an Jus Krawätliteigwaren Kohlrabi und Bohnen	Knoblauchcrèmesuppe Wintersalat garniert Linsenbolognaise Krawätliteigwaren Kohlrabi und Bohnen	Tagessuppe G'Schwellti mit Käse Sauerrahmsauce Milchkaffee
Sonntag	Safrancrèmesuppe Bunter Sonntagssalat Kalbshaxen geschmort Kräuterspätzli Rüebli duett und Broccoli Vanille-Schokoglace	Safrancrèmesuppe Bunter Sonntagssalat Pilzragout Kräuterspätzli Rüebli duett und Broccoli Vanille-Schokoglace	Tagessuppe Café complet dazu Lyonerplatte 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