alterszentrum wattenwil
Kompetent in Pflege und Betreuung

Woche 14

1. - 7. April 2024

Menüauswahl

	Mittagsmenü	***Vegi Alternative***	***Suppe und Dessert***	***Abendmenü***
Montag ***"Ostermontag"***	Rindsfleischkugeln mit Barbecuesauce grüne Tagliatelle Fenchel	Sellerie "Cordon Bleu" Grillgemüse	Lauchsuppe §§§ Meranercake	Gerstensuppe mit Brot
Dienstag	Gemischter Braten an Senfsauce Schupfnudeln Zucchetti	Eblysotto mit Sbrinz	Reissuppe §§§ Fruchtkompott	Belegte Brötli mit Schinken und Käse
Mittwoch	Gebratene Pouletbrust Bärlauchsauce Neue Bratkartoffeln Peperoni	Eier im Spinatnest Senfrahmsauce Kartoffelstock	Broccolicrèmesuppe §§§ Beeren-Quark	Milchreis mit Zimtzucker Apfelmus
Donnerstag	Blätterteigpastetli mit Fleischfüllung Erbsen und Karotten	Cholera (Gemüsekuchen aus dem Wallis)	Brotsuppe §§§ Gebäck	Teigwarengratin mit Gemüse Grüner Salat
Freitag	Fischstäbli mit Mayo Pilawreis Rahmspinat Herkunft Fisch; Beringsee	Auberginenlasagne mit Tomatensauce und Käse überbacken	Kerbelsuppe §§§ Aprikosenmousse	Birnenauflauf mit Schlagrahm
Samstag	Älpler Makkaroni mit Zwiebeln und Apfelmus	Älpler Makkaroni mit Zwiebeln und Apfelmus	Bouillon mit Flädli §§§ Brönnti Crème	Toast Hawaii mit Ananas, Schinken und Käse Maissalat
Sonntag	Fleischvogel Rotweinsauce Pommes Williams Dörrbohnen	Sojageschnetzeltes mit Pilzen und Gemüse	Sellerie- Apfelsuppe §§§ Schwarzwälder-Roulade	Café Complet mit Lyoner und Käse Brot und Butter

Über Zutaten in unseren Gerichten die eine Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.
Fleisch + Fisch ohne Herkunftsbezeichnung stammt aus der Schweiz, Abweichungen werden bekannt gegeben.
Stellen Sie Ihren Menüsalat an unserem reichhaltigen Salatbuffet zusammen.
Produkte die mit einem * markiert sind können Schweinefleisch enthalten.
Spezialkost wird vom Tagesmenü abgeleitet und mit entsprechenden Nahrungsmitteln ergänzt oder ausgetauscht.