alterszentrum wattenwil
Kompetent in Pflege und Betreuung

Woche 45

02.- 08. November 2026



Menüauswahl



	Mittagsmenü	Vegi Alternative	Suppe und Dessert	Abendmenü
Montag	Schweinsgeschnetzeltes* mit Gemüsewürfeli Griessschnittli Kohlrabi mit Peterli	Mozzarella Sticks Süss-Sauersauce Griessschnittli Kohlrabi mit Peterli	Broccolisuppe §§§ Ovomaltinemousse	Gefüllte Omeletten mit Spinat- Mozzarella Rahmsauce
Dienstag	Kalbshacktätschli an Cognacsauce Hörnli Rüebli	Kartoffelgemüsetätschli Quarksauce Hörnli	Bouillon mit Buchstaben §§§ Orangencake	Rührei Wienerli*
Mittwoch	Gefüllte Tomaten mit Rindshackfleisch Bratkartoffeln	Gefüllte Zucchetti mit Vegigehacktes Bratkartoffeln	Lauchcremesuppe §§§ Vermicelles-Törtli	Kirschenkuchen Rahm
Donnerstag	Trutenragout Süss-Sauersauce Basmatireis Asiagemüse	Kürbiskuchen	Mehlsuppe §§§ Hefenussschnecken	Teigwarenauflauf mit Basilikumrahmsauce Rohschinkenwürfeli*
Freitag	Pochierte Lachstranchen an Zitronensauce Salzkartoffeln Blattspinat Herkunft Fisch: Norwegen	Pochierte Eier Hollandaisesauce Salzkartoffeln Blattspinat	Minestrone §§§ Rüeblimuffin	Milchreis Aprikosenkompott
Samstag	Älplermagronen mit Speckwürfeli* Röstzwiebeln Apfelmus	Älplermagronen mit Gemüsesauce Röstzwiebeln Apfelmus	Kalbscremesuppe §§§ Tiramisu	Gelberbsensuppe mit Gnagi*
Sonntag	Rehpfeffer Spätzli Rotkraut mit Marroni	Gebratener Tofu Spätzli Rotkraut mit Marroni	Kürbiscremesuppe §§§ Gebrannte Creme	Schinkengipfeli* Rüeblisalat





Zu jedem Mittagsmenü erwartet Sie ein reichhaltiges, saisonales Salatbuffet.

Über Allergene und Intoleranzen informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.
Fleisch, Fisch, Wurst- und Backwaren ohne Herkunftsbezeichnung stammen aus der Schweiz. Ausnahmen werden entsprechend deklariert.
Produkte, die mit einem * markiert sind, enthalten Schweinefleisch.