



## Menüplan vom 03.10.2022 – 09.10.2022 «PflegeReute»

	Montag 03.10.2022	Dienstag 04.10.2022	Mittwoch 05.10.2022	Donnerstag 06.10.2022	Freitag 07.10.2022	Samstag 08.10.2022	Sonntag 09.10.2022
Tages- Suppe	Kohlraben Suppe	Basler Mehlsuppe	Hirsesuppe	Gemüsecreme Suppe	Kürbissuppe	Buchstabensuppe	Brotsuppe
Fleisch/ Fisch	«aus der Azubi Küche» Pochierte Eier (V) Senfsauce Petersilien- kartoffeln Rahmspinat	«aus der Azubi Küche» Rindsvoressen Spätzli glasierte Rüeblli	«Oktoberfest Schmaus» Schweinsbraten Kartoffelsalat Bayrisch Kraut	Poulet Stroganoff Safranreis Broccoli	Rinderzunge Kapernsauce Butterkartoffeln Lauchgemüse	«Nicole's Fladentag» Versch. Fladen	Pouletschenkel Kartoffelgratin Gemüsebouquet
Vegetarisch	Pochierte Eier Senfsauce Petersilien- kartoffeln Rahmspinat	App. Chäs- Gemüsespätzli glasierte Rüeblli	Crispy Tofu Kartoffelsalat Bayrisch Kraut	Linsen Stroganoff Safranreis Broccoli	2 Spiegeleier Butterkartoffeln Lauchgemüse	Verschiedene Fladen	Panierte Champignons Kartoffelgratin Gemüsebouquet
Dessert	Hausg. Kuchen	Himbeeren Mousse	Haus. Kuchen	Gebrannte Creme	«Vitaminschub» Fruchtsalat	Hausg. Kuchen	Orangen Tiramisu
Abendessen	Chässchnitten Fenchelsalat	Hot Dog	Mediterrane Maispizza	«Sonja's» Kirschwähe	Kalte Platten	Siedfleischsalat mit Brot	Omeletten mit Apfelmus
	Zusätzlich zum Abendessen gibt es immer die Möglichkeit, aus <b>versch. Aufschnitt und Käse oder Konfitüre, Butter, Toast und Brot sowie Gerber Fondue</b> zu wählen. Habt ihr vielleicht andere Wünsche, so lasst es uns bitte wissen.						
Wochen Hit	<b>Wochenhit: «Lasagne al Forno»...S'hät solangs hät</b>  <b>Herbsthit: «Währschafte Gerstensuppe mit Wursträdli und Brot»...S'hät solangs hät</b>						

\* Unsere Fleisch- und Fleischerzeugnisse beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz, anderweitig wird deklariert.

\* Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitenden.