



Menüplan vom 10.10.2022 – 16.10.2022 «PflegeReute»

	Montag 10.10.2022	Dienstag 11.10.2022	Mittwoch 12.10.2022	Donnerstag 13.10.2022	Freitag 14.10.2022	Samstag 15.10.2022	Sonntag 16.10.2022
Tages- Suppe	Flädli- suppe	Gemüsecreme Suppe	Tomatensuppe	Bouillon Backerbsen	«Eintopftag»	Brotsuppe	Blumenkohlsuppe
Fleisch/ Fisch	Rahmschnitzel Nüdeli Mischgemüse	Kalbsleberli Butterrösti Rüebli/Blumenkohl	Poulet im Knuspermantel Country Cuts Rahmerbsen	Rindfleischvogel Lauchpolenta Apfelrotkohl	Bündner Gerstensuppe mit Wienerli und Brot	Hackbraten Kartoffelstock Broccoli/Pfälzer	Rindsschmorbraten Kartoffelgratin Gemüsebouquet
Vegetarisch	Herbstpilzragout Nüdeli Mischgemüse	App. Chäs- Gemüse Rösti Rüebli/Blumenkohl	Randen im Knuspermantel Country Cuts Rahmerbsen	Maroni Eintopf Lauchpolenta Apfelrotkohl	Gerstensuppe mit viel Gemüse und Brot	2 Spiegeleier Kartoffelstock Broccoli/Pfälzer	Gebackener Blumenkohl Kartoffelgratin Gemüsebouquet
Dessert	Hausg. Kuchen	Götterspeise mit Vanillecreme	Haus. Kuchen	Mango Mascarpone Creme	«Vitaminschub» Fruchtsalat	Hausg. Kuchen	Nicole`s Schlorzifladen
Abendessen	Eiersalat Brötli	Birchermüsli	Milchreis Zwetschgen- kompott	Toast Hawaii (Ananas/Schinken/ Käse)	Sonja`s Zwiebelfladen	Züri Chräbs Kartoffelsalat	Kalte Platten
	Zusätzlich zum Abendessen gibt es immer die Möglichkeit, aus versch. Aufschnitt und Käse oder Konfitüre, Butter, Toast und Brot sowie Gerber Fondue zu wählen. Habt ihr vielleicht andere Wünsche, so lasst es uns bitte wissen.						
Wochen Hit	<p>Wochenhit: «Kalbszunge»...S'hät solangs hät</p> <p>Herbsthit: «Währschafte Gerstensuppe mit Wursträdli und Brot»...S'hät solangs hät</p>						

* 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.