

# Menüplan vom 15.07.2024 – 21.07.2024 «PflegeReute»



	Montag 15.07.2024	Dienstag 16.07.2024	Mittwoch 17.07.2024	Donnerstag 18.07.2024	Freitag 19.07.2024	Samstag 20.07.2024	Sonntag 21.07.2024
Suppe Salat	Broccolicreme Suppe Eisbergsalat Bowl	Bouillon mit Gemüse Julienne	Peperonicreme Suppe	Pilzsuppe Ruccolasalat Bowl	Haferflockensuppe mit Gemüsebrunoise	Buchstabensuppe	Selleriereme Suppe Rosso Salat Bowl mit Orangenfilets
Fleisch/ Fisch	Schweins Saltimbocca alla Romana Reis Rüebli	Fleischvogel Kartoffelstock Kohlraben	Capuns mit Gemüsebrunoise ✓	«Fitnesssteller» Fleischkäse mit Spiegelei	Panierte Pangasiusfilet Weissweinsause Salzkartoffeln Peperoni	Schweins Cordonbleu Pommes Frites Erbsen	Pouletstroganoff Tagliatelle Mischgemüse
Vegetarisch	Quornschnitzel Reis Rüebli	Kichererbsen Eintopf Kartoffelstock Kohlraben	Capuns mit Gemüsebrunoise ✓	«Fitnesssteller» Tofuschnitzel mit Spiegelei	Peperoni Gefüllt mit Linsen Nudeln	Zucchini Cordonbleu Pommes Frites Erbsen	Pilzstroganoff Tagliatelle Mischgemüse
Dessert	Gebrannte Creme	Stracciatella - Parfait	Kuchen	Caramelköpfl	Fruchtsalat	Kuchen	Schwedenschnitte
Abendessen	Rauchlachsbrötli mit Meerrettichschaum	Schinkengipfeli mit Rüebli- Orangen Salat	Russischer Salat	Toast Hawaii	Kalte Platte	Käsefladen mit Randen-Apfel Salat	Siedfleischsalat
	Zusätzlich zum Abendessen gibt es immer die Möglichkeit, aus <b>versch. Aufschnitt und Käse oder Konfitüre, Butter, Toast und Brot sowie Gerber Fondue oder Birchermüsli</b> zu wählen. Habt ihr vielleicht andere Wünsche, so lasst es uns bitte wissen.						
Wochen Hit	<b>Wochenhit: « Kutteln »...S' hät solangs hät</b>						

**Kontakt direkt an die Küche: 071 891 15 29**

\* 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.