

Menüplan vom 22.07.2024 – 28.07.2024 «PflegerReute»



	Montag 22.07.2024	Dienstag 23.07.2024	Mittwoch 24.07.2024	Donnerstag 25.07.2024	Freitag 26.07.2024	Samstag 27.07.2024	Sonntag 28.07.2024
Suppe Salat	Kohlrabensuppe Nüsslisalat Bowl	Kartoffelcreme Suppe	Bouillon mit Fideli	Spinatcreme Suppe Farmersalat Bowl	Rüebli-Zitronen Suppe	Bouillon mit Backerbsen	Maissuppe Peperoni-Reissalat Bowl
Fleisch/ Fisch	Pouletschenkel mit Country Cuts Broccoli	Schweinekotelett mit Kräuterbutter Nudeln Rüebli	Wirz-Eintopf mit Rollgerste und Speck	Spaghetti Napoli mit Bohnen und Parmesan (V)	Lachsfilet an Zitronensauce mit Bratkartoffeln und Blattspinat	Rindsgulasch Tagliatelle Lauchgemüse	Oma's Hackbraten Kartoffelstock Gemüse Bouquet
Vegetarisch	Rote Linsen- Eintopf Country Cuts Broccoli	Pochierte Eier Nudeln Rüebli	Wirz-Eintopf mit Rollgerste und Gemüse	Spaghetti Napoli mit Bohnen und Parmesan (V)	Quornschnitzel mit Zitronensauce Bratkartoffeln Blattspinat	Tofu-Gulasch mit Pilzen Tagliatelle Lauchgemüse	Sellerieschnitzel Kartoffelstock Gemüse Bouquet
Dessert	Mandelfinancier mit Aprikosenragout	Panna Cotta mit frischen Erdbeeren	Kuchen	Griessflammerie und Beerenragout	Fruchtsalat	Kuchen	Nutella- Mascarpone schnitte
Abendessen	Tomaten- Mozzarella Salat mit Knoblauchbrot	Birchermüesli	Griessschnitten mit Kirschkompott	Zwetschgenfladen	Kalte Platten	Haferbrei mit Aprikosenkompott	Apfelfladen
	Zusätzlich zum Abendessen gibt es immer die Möglichkeit, aus versch. Aufschnitt und Käse oder Konfitüre, Butter, Toast und Brot sowie Gerber Fondue oder Birchermüesli zu wählen. Habt ihr vielleicht andere Wünsche, so lasst es uns bitte wissen.						
Wochen Hit	Wochenhit: « Rindsgeschnetzeltes »...S' hät solangs hät						

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.