





Menüplan 16. Juli - 22. Juli 2018

Alterszentrum Chestenberg

	Mittagessen 1	Mittagessen 2	Abendessen	Abend Kaltetes Buffet
Montag 16	Maiscremesuppe Ofenfleischkäse an Zwiebelsauce Kartoffel Rösti Gedämpfter Fenchel		Käseküchlein mit Kopf- und Randensalat	Kaltetes Buffet
Dienstag 17	Minestrone Suppe Rindssaftplätzli an Kräutersauce Griessschnitte Blumenkohl Vanillecreme mit Fruchtstücken	Gnocchi an Basilikumsauce Parmesan Salat	Poulet Curry Avocado Salat "Hawaii"	Kaltetes Buffet
Mittwoch 18	Frühlingszwiebelcremesuppe Walliser Schweins Aprikosenbraten Müscheli Teigwaren Zweierlei Rüeblischeiben		Chriesi Wähe mit Rahm	Kaltetes Buffet
Donnerstag 19	Kraftbrühe mit Fideli Rindshackbällchen an Pfeffersauce Reis mit Gemüsestreifen Glacé mit Meringue und Rahm		Belegtes Brötli mit Schinken und Spargeln	Kaltetes Buffet
Freitag 20	Blumenkohlsuppe Gebratenes Zanderfilet (KZ) im Eimantel Petersilienkartoffeln Rahmspinat	Schweinssteak an Kräuterbutter	Apfelchüechli an Vanillesauce	Kaltetes Buffet
Samstag 21	Gemüsesuppe «Bahmi Goreng» Nudeln mit Gemüse und Pouletfleisch	Pommes Frites Gemüse	Belegtes Brötli mit Schinken und Spargeln	Kaltetes Buffet
Sonntag 22	Lauchcremesuppe Kalbsschnitzel an Limonensauce Kartoffelstock Saisongemüse Ananas Cremekuchen		Reichhaltiges Buffet	Kaltetes Buffet

Falls nichts anderes deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.
 Unser Küchenteam gibt Ihnen sehr gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in unseren Produkten.