



Menüplan 22. November - 28. November 2021

Alterszentrum Chestenberg

	Mittagessen 1	Vegetarisch	Abendessen	Abend Kaltetes Buffet
Montag 22	Geburtstagsmenü Tomatencremesuppe Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art Nudeln Rosenkohl Fruchtsalat mit Rahm	Nudeln an Pilzrahmsauce	Zwetschgen- Jalousie	Kaltetes Buffet
Dienstag 23	Blumenkohlcremesuppe Poulet-Cordon bleu Bratkartoffeln Gedämpfte Zucchini	Gemüseschnitzel mit gemischtem Salat	Eierbrötli garniert	Kaltetes Buffet
Mittwoch 24	Bouillon mit Einlage Rindshamburger an Kräutersauce Steinpilzrisotto Gedämpfte Tomate	Röstibällchen mit Käsefüllung und Spiegelei	Käseküchlein mit Nüsslisalat	Kaltetes Buffet
Donnerstag 25	Selleriecremesuppe Emmentaler Brätschnitzel Magronen Teigwaren Broccoliröschen	gefüllte Paprika mit Risotto und Wirsinggemüse	Lyonersalat garniert mit Ruchbrot	Kaltetes Buffet
Freitag 26	Champignoncremesuppe Fischstäbli (MSC) an Tartaresauce Petersilienkartoffeln Gedünstete Rüeblischeiben	Gemüseteller mit Salzkartoffeln	Hörnliggratin mit Schinkenstreifen Apfelmus	Kaltetes Buffet
Samstag 27	Bouillon mit Einlage Bauernbratwurst an Zwiebelsauce Tagliatelle-Teigwaren Gedämpfte Kohlrabi	Chäsplätzli mit Rüeblischeiben und Bratkartoffeln	Pfannkuchen mit Konfifüllung	Kaltetes Buffet
Sonntag 28	Grünerbsensuppe Schweinsschulterbraten an Cognacsauce Kartoffelstock Rotkraut mit Marroni Zitronen Cake		Reichhaltiges Buffet	

Zum Mittagmenü steht täglich ein Salatbuffet zur Verfügung.
 Falls nichts anderes deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.
 Unser Küchenteam informiert Sie gerne über mögliche Allergene auf dem Menüplan.