



Menüplan 6. Mai - 12. Mai 2024

Alterszentrum Chestenberg

	Mittagessen 1	Vegetarisch	Abendessen	
Montag 6	Geburtstagsmenu Bouillon mit Backerbsen Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Spiralen Teigwaren Erbsli mit Rüeblì	Gemüse- Kartoffelbällchen mit Frischkäsefüllung und Spiegeleier	Lyonersalat mit Weggli	Café Compleat
Dienstag 7	Tomatencrème Suppe Siedfleisch an Meerrettichsauce Petersilienkartoffeln Dörrbohnen Gebackene Vanillestange	Paniertes Vegischnitzel Country Cuts Tagesgemüse	Schinkengipfeli mit Kopfsalat	Café Compleat
Mittwoch 8	Minestrone Emmentaler Brätschnitzel Spätzli Gedämpfte Zucchini	«Pulled geschnetzeltes» auf Erbsenbasis	Spiegeleier mit Bratspeck und Brot	Café Compleat
Donnerstag 9	Broccolicrème Suppe Gebratene Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce Kartoffelstock Gelbe Butterbohnen Weisses Schoggi Mousse mit roten Kirschen	Tagliatelle «Quattro Formaggi»	Krawättli Teigwaren an Pilz- Gemüsesauce	Café Compleat
Freitag 10	Bouillon mit Griessnocken Gebratenes Zanderfilet (ZK) an Dill-Kräutersauce Gemüserisotto	Gefüllte Crepe mit weissen Spargeln an Buttersauce	Poulet-Currysalat «Hawai» mit Ruchbrot	Café Compleat
Samstag 11	Lauch Kartoffelsuppe "Ghackets mit Hörnli" und Apfelmus	Gefüllte Paprika mit Risotto, Fetakäse und Ofengemüse	Gebackene Aprikosen- jalousie	Café Compleat
Sonntag 12	Rindssuppe mit «Riebeli» Kalbsbraten an Morchelsauce Schmelzkartoffeln Wurzelgemüse Erdbeere - Rhabarberkuchen mit Vanilleglace		Spaghetti an Pestosauce Parmesan	Café Compleat

Falls nichts anderes deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.
Zum Mittagmenü steht täglich ein Salatbuffet zur Verfügung.
Unser Küchenteam gibt Ihnen sehr gerne detaillierte Informationen über mögliche
Allergene in unseren Produkten.