

Menü-Wochenplan Alterszentrum Aaheim **Woche 44** **28.10.2024** **bis** **03.11.2024**

3-Gang-Menü: 3 Gänge nach Wahl, Aufpreis für 4-Gang-Menü: Fr. 3.50

Tagesteller (TT): Menü ohne Suppe, Salat und Dessert.

Preise inkl. 8.1 % MWST

		Montag 28.10.2024	Dienstag 29.10.2024	Mittwoch 30.10.2024	Donnerstag 31.10.2024	Freitag 01.11.2024	Samstag 02.11.2024	Sonntag 03.11.2024
Mittagessen	Suppe	Gemüsebouillon mit Buchstaben	Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer	Gemüsesuppe mit Kartoffeln	Pastinakencremesuppe	Kartoffelsuppe mit Lauch	Gelbe Rübencrèmesuppe	Weinschaumsuppe
	Salat	Menüsalat	Menüsalat	Menüsalat	Menüsalat	Menüsalat	Menüsalat	Menüsalat
	Dessert	Mini Nussstangen	Griessköppli mit Beersauce	Frischer Fruchtsalat	Mokkacrème mit Rahm	Ananas-Royal-Schnitte	Vermicelles mit Rahm	Süssmostcrème mit Rahm
	Menü 1 3-Gang-Menü	Kaninchenragout an Pilzrahmsauce Butternudeln Erbsli und Rüebl Fr. 18.50 / TT 14.00	Rindfleischvogel an Portweinsauce Kartoffelstock Rosenkohl mit Haselnüssen Fr. 18.50 / TT 14.00	Cannelloni mit Ricotta und Spinat Pikante Tomatensauce Reibkäse Fr. 18.50 / TT 14.00	Geschnetzelte Kalbsleber Salbei-Apfel-Sauce Röstigaletten Zucchetti Fr. 18.50 / TT 14.00	Zanderfilet an Currysauce Pilawreis Brokkoli mit Mandeln Fr. 18.50 / TT 14.00	Schweinschalsbraten Kräuterjus Bramata-Polenta Mischgemüse Fr. 18.50 / TT 14.00	Aaheim-Teller (Speck, Rippli, Wurst, Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln) Fr. 28.50 / TT 24.00
Wochenhit 3-Gang-Menü	Waadtländer Saucisson Bouillonkartoffeln Rahmlauch mit Tomaten Fr. 22.50 / TT 18.00	Waadtländer Saucisson Bouillonkartoffeln Rahmlauch mit Tomaten Fr. 22.50 / TT 18.00	Waadtländer Saucisson Bouillonkartoffeln Rahmlauch mit Tomaten Fr. 22.50 / TT 18.00	Waadtländer Saucisson Bouillonkartoffeln Rahmlauch mit Tomaten Fr. 22.50 / TT 18.00	Waadtländer Saucisson Bouillonkartoffeln Rahmlauch mit Tomaten Fr. 22.50 / TT 18.00	Waadtländer Saucisson Bouillonkartoffeln Rahmlauch mit Tomaten Fr. 22.50 / TT 18.00	Waadtländer Saucisson Bouillonkartoffeln Rahmlauch mit Tomaten Fr. 22.50 / TT 18.00	
Vegi-Menü 3-Gang-Menü	Röstitaschen mit Frischkäsefüllung auf Linsen-Lauchbeet Fr. 18.50 / TT 14.00	Spaghetti mit Vegibolognese Reibkäse Fr. 18.50 / TT 14.00	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Zwiebeln Fr. 18.50 / TT 14.00	Zucchetti paniert Safransauce Couscous Peperonata Fr. 18.50 / TT 14.00	Ofenfrische Gemüsewähe Kräutersauce Fr. 18.50 / TT 14.00	Butterrösti mit Käse überbacken Dörrbohnen Spiegelei Fr. 18.50 / TT 14.00	Chäas-Schwinger-Hörnli Röstzwiebeln Hausgemachtes Apfelmus Fr. 18.50 / TT 14.00	
Abendessen	Abendmenü	Belegtes Weggli mit Trutenschinken und Brie	Hausgemachtes Birchermüesli mit Früchten Hausbrot	Teigwarenauflauf mit Schinken, Gemüse und Oregano	Wienerli-Blätterteig-Strudel Bunter Blattsalat	Gratinierte Eieromelette mit Gemüse-Soja-Füllung	Aufschnittplatte mit Käse Kleine Brötchen	Griessbrei mit Zimtzucker und Aprikosenkompott
	Café complet	Café complet	Café complet	Café complet	Café complet	Café complet	Café complet	Café complet
	Birchermüesli	Birchermüesli	Birchermüesli	Birchermüesli	Birchermüesli	Birchermüesli	Birchermüesli	Birchermüesli

"En Guete!" wünscht Ihnen das Küchenteam