

# Menüplan vom 10.06. – 16.06.2019 Alterswohnen Bergsonne

## Mittagessen

## Nachessen

Montag 10.06.19	Kressecrèmesuppe Äpler Makkaroni Gemischter Salat Apfelmus	Risotto mit Birnen, Basilikum und Mascarpone  Tomatensalat
Dienstag 11.06.19	Selleriesuppe  Glasierte Kalbsbrustschnitte Kartoffelstock Mischgemüse	Bündner Gerstensuppe  Erdbeer-Rhabarberschnittli (Im Ei sautiertes Einback mit Erdbeer und Rhabarberkompott)
Mittwoch 12.06.19	Geflügelbouillon mit Fideli  Schweinsbraten Dentenberg Couscous mit Gemüsewürfeli Salat mit Croutons	Flammkuchen-Ciabatta  Kompott
Donnerstag 13.06.19	Suppe  Rindsragout Polenta Glasierte Peperoni	Gefüllte Teigwaren an Lauch-Rahmsauce Bunter Blattsalat  Frucht
Freitag 14.06.19	Gelberbssuppe  Saibling Hausfrauenart Reis Broccoli	Bauernsuppe  Wurst-Käsesalat mit Olivenbrot  Kiwi
Samstag 15.06.19	Ruccolacrèmesuppe  Pouletbrust an Weinbrandsauce Teigwaren Gemischter Salat	Röstirollen an Tomatensauce Bohnensalat  Birnenkompott
Sonntag 16.06.19	Kraftbrühe nach Madrider Art  Rindsfilet mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Gemüse  Glace	Café Complet mit Bergkäse  Quark

**En Guete wünscht das Küchenteam! Bei Fragen zu Allergenen-Stoffen in unseren Speisen geben Ihnen unsere Fachpersonen auf Anfrage gerne Auskunft!**

### Menüänderungen vorbehalten

Wir verarbeiten ausschließlich Schweizer Fleisch. Sämtliche Ausnahmen werden länderspezifisch auf dem Menüplan deklariert.

**NZL** Neuseeland **AUS** Australien **F** Frankreich **H** Ungarn

**Ab Januar 2006 sind wir verpflichtet Sie darauf hinzuweisen, dass in unseren Speisen und Gerichten folgende Allergene Stoffe enthalten sind:**

glutenhaltiges Getreide, Milch(einschl. Laktose), Eier, Fische, Krebstiere, Sojabohnen, Erdnüsse, Wallnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamiannüsse, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Sesamsamen, Sellerie, Senf, Sulfite.