



Speisekarte

Alterszentrum Breite, Restaurant Steig und Wiesli

14. Mai bis 20. Mai 2018

Mittagessen

Montag
14.05.18

Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art
Röstigaletten
Sommergemüse
Saisonfrucht



Dienstag
15.05.18

Rindfleischvogel an Rotweinsauce
Kartoffelstock
Blumenkohl gratiniert
Glacéstage Himbeer Vanille



Mittwoch
16.05.18

Kalifornischer Brätbraten mit Senfsauce
Teigwaren
Geschmorte Grüne Bohnen
Mini-Zitronencake



Donnerstag
17.05.18

Poulet-Cordon bleu
Bratkartoffeln mit Rosmarin
Kohlraben mit frischen Gartenkräuter
Saisonfrucht



Freitag
18.05.18

Chäs- und Bülletünne
(Käsewähe und Zwiebelkuchen)
mit luftigem Eier-Rahmguss
Rhabarber-Erdbeercreme



Samstag
19.05.18

Blätterteigpastetli gefüllt mit Kalbfleisch,-
Brätkügel und Champignons
Erbsli und Rüebl
Saisonfrucht



Sonntag
20.05.18

Kalbsschulterbraten mit Morchelsauce
Kartoffelgratin
Grüne Spargeln
Sachernitche

Vegetarisch

Quorngeschnetzeltes mit Champignons
Röstigaletten
Sommergemüse
Saisonfrucht



Vegi-Grill-Steak
Kartoffelstock
Blumenkohl gratiniert
Glacéstage Himbeer Vanille



Veggie-Hackbraten mit Tomatensauce
Teigwaren
Geschmorte Grüne Bohnen
Mini-Zitronencake



Selleriepiccata
Bratkartoffeln mit Rosmarin
Kohlraben mit frischen Gartenkräuter
Saisonfrucht



Bunte Gemüsewähe
Spargeln, Karotten, Tomaten, Zucchini
mit luftigem Eier-Rahmguss
Rhabarber-Erdbeercreme



Blätterteigpastetli gefüllt mit Tofuwüfel
an Gemüserahmsauce
Erbsli und Rüebl
Saisonfrucht



Tofuschnitzel mit Morchelsauce
Kartoffelgratin
Grüne Spargeln
Sachernitche

Abendessen

Apfel-Brotkrösti
Vanillesauce



Wurstweggen
Bunter Frühlingsalat



Roastbeeffeller mit Remouladensauce
Schlumbergerbrötchen



Milchreis mit Zimtucker
Zwetschgenkompott



Geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichschaum
und geröstetem Toastbrot



Fruchtiges Birchermüesli
Buurebrot und Butter



Cafe Complet
mit Aufschnitt

Wochenhit

Steinpilzrisotto mit Weisswein
Gartenkräuter und Parmesanflocken



Im Menü sind die aktuelle Tagessuppe und ein Salat vom Büffet inbegriffen. Abwechselnd servieren wir eine Frucht oder ein Dessert. "Wochenhit" = Montag bis Freitag
Das "Alterszentrum Breite" verwendet bis auf wenige Ausnahmen Schweizer Fleisch, Geflügel und Eier. Fleischsorten aus anderen Herkunftsländern werden deklariert.
Allergene: Unser geschultes Küchen - Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien. Bsp. Nüsse, Weizenprodukte (Gluten) Milchprodukte (Laktose) Soja etc.