



Speisekarte

Alterszentrum Breite, Restaurant Steig und Wiesli

28. Mai bis 03. Juni 2018

Mittagessen

Vegetarisch

Abendessen

Montag
28.05.18

*Geflügelblankett an Heller Sauce
Tomatenspätzli
Zuchettirondellen
Saisonfrucht

Gefüllte Zucchini mit Reis-Gemüsewürfel,
Gartenkräuter, überbacken mit Reibkäse
Kräutertomate
Saisonfrucht

Gefüllte Käse-Laugenbrötli
mit Fleischkäse, Ei, Tomate, Gurke



Dienstag
29.05.18

Schweinsragout mit Pilzen
Haferküchlein mit Gemüsewürfelchen
Butterbohnen
Melonensalat

Vegi- Grillsteak mit Pilzsauce
Haferküchlein mit Gemüsewürfelchen
Butterbohnen
Melonensalat

Penne Napoli mit Parmesan
Vermischter Salat



Mittwoch
30.05.18

Pouletoberschenkel mit Orangencurry
Creoler Reis
Erbsli und Rüebli
Limettenmousse

Kichererbsen-Gemüsecurry
Creoler Reis
Erbsli und Rüebli
Limettenmousse

Toast Hawaii
Schinken, Ananas, Schmelzkäse
Frühlingsalat



Donnerstag
31.05.18

Rindfleischkugeln mit Paprikasauce
Hörnli
Broccoliröschen
Saisonfrucht

Falaffel mit Paprikasauce
Hörnli
Broccoliröschen
Saisonfrucht

Röstrollen
mit Frischkäse - Kräuterfüllung
Bunter Mischsalat



Freitag
01.06.18

Wolfsbarschfilets mit Salbeibutter
Salzkartoffeln
Blattspinat
Gugelhopf

Gemüse Pakora mit Salbeibutter
Salzkartoffeln
Blattspinat
Gugelhopf

Kaiserschmarren
Kirschenkompott



Samstag
02.06.18

Arbeiter-Servelats-Cordon-Bleu mit Jus
Neue Bratkartoffeln
Lauchgemüse
Saisonfrucht

Mini Frühlingsrolle mit Thaisauce
Neue Bratkartoffeln
Lauchgemüse
Saisonfrucht

Siedfleischsalat garniert
Ruchbrot



Sonntag
03.06.18

Schweinssteak mit Kräuterbutter
Breite Nudeln
Saison-Mischgemüse
Griessflan mit Erdbeeren

Gemüseschnitzel mit Kräuterbutter
Breite Nudeln
Saison-Mischgemüse
Griessflan mit Erdbeeren

Cafe complet
mit Brie Suisse

Wochenhit
G'hackets mit Hörnli
Reibkäse und Apfelmus



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. *Geflügelragout wird hergestellt aus Trutenfleisch von Ungarn
Allergene: Unser geschultes Küchen - Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien. Bsp. Nüsse, Weizenprodukte (Gluten) Milchprodukte (Laktose) Soja etc.