






Menüplan 04.11.bis 10.11. 2024

Montag bis Samstag Fr. 20.00 / Kleine Portionen Fr. 18.50
 Sonntag Fr. 28.50 / Kleine Portionen Fr. 26.50

	MENÜ	VEGETARISCH	
MO	Bouillon mit Fideli Randen Salat mit Apfel Schweinsvoressen «Cremolata» Spiralen / Romanesco Kokosmakronen	Bouillon mit Fideli Röstitaschen mit Frischkäsefüllung und Salatgarnitur Kokosmakronen	Fischknusperli Zander MSC/DE mit Pommes frites Tartarsauce Ganze Portion Fr. 22.00 Halbe Portion Fr. 16.00
DI	Blumenkohlcreme Nüsslisalat mit Ei Poulet Geschnetzeltes «Süss Sauer» Kokosreis Asia Mischgemüse Mango Passionsfruchttranche	Blumenkohlcreme Nüsslisalat mit Ei Früchte- und Gemüseragout an roter Currysauce Kokosreis Mango Passionsfruchttranche	
MI	Bündner Gerstensuppe Apfelmues Älpler Magronen (mit Speck, Schinken und Zwiebelschweize) Ovomaltine Mousse mit Orangen	Bündner Gerstensuppe Bunter Blattsalat Gemüse Stroganoff mit Quorn Eierspätzli Ovomaltine Mousse mit Orangen	Free Choice Buffet (Selbstwahlbuffet) von Montag bis Freitag von 11.45 Uhr bis 13.30 Uhr
DO	Suppe nach Bauernart Herbstsalat mit Nüssen Panierte Schweinsschnitzel Pommes Frites Gratinierter Blumenkohl Diplomaten Creme	Suppe nach Bauernart Herbstsalat mit Nüssen Auberginen Cordon Bleu Pommes Frites Gratinierter Blumenkohl Diplomaten Creme	Gemischter Salat kleiner Teller Fr. 9.50
FR	Sämige Kresse Cremesuppe Selleriesalat mit Ananas Gebratene Lachsfilet an Weissweinsauce Salzkartoffeln / Pesto Kohlrabi Schwarzwälder Würfel	Sämige Kresse Cremesuppe Japapenas Poppers (Gefüllte panierte Rahm-Chili) Cocktailsauce Mit Salatgarnitur Schwarzwälder Würfel	Grosser Salatteller Fr. 19.50
SA	Gemüsesuppe Saisonsalat Hirschkpfeffer nach Jäger Art Eierspätzli Rotkraut mit Kastanien Dessertüberraschung	Gemüsesuppe Saisonsalat Französische Champignonomelette Dessertüberraschung	Salat- und Warmhaltebuffet (Fleisch/Fisch/Vegi oder anderen Beilagen und ein Tagesdessert) incl. 5dl. Pet Fr. 23.00
SO	Buurebuffet à discrétion Grosses Salatbuffet, Lothringer Käsekuchen, Suure Mocke, Schweinsbraten, Beinschinken, Saucisson, Gnagi, Blut- und Leberwürste, Apfelschnitzli, Dörrbohnen, Rotkraut, Sauerkraut, Stock, Speckrösti, Spätzli und Dessertbuffet mit Gebrannte Creme, Apfelstreuseschnitte, Meringue mit Rahm und frischer Fruchtsalat Fr. 38.00		 

Falls nichts anderes deklariert, stammt unser Fleisch aus der Schweiz
 Alterszentrum | im Grüt 3 | 5507 Mellingen | Küche 056 481 72 97