Menüplan
02. – 08. November 2026

eschlikon
BETHESDA ALTERSZENTREN

	Mittag	Vegetarisch	Abend
Mo	Kohlräblisuppe Blattsalat mit Kernen Ofenfleischkäse Senfsauce Schupfnudeln Ratatouille	Kohlräblisuppe Blattsalat mit Kernen Penne Gemüsebolognese Reibkäse	Griessbrei mit Zwetschgenkompott
Di	Gemüsecremesuppe Maissalat Kalbspojarski Rahmsauce Spiralen und Bohnen	Gemüsecremesuppe Maissalat Penne Gemüsebolognese Reibkäse	Wurst-Käsesalat Brötli
Mi	Geröstete Griesssuppe Kürbissalat mit Feta Blutwurst Salzkartoffeln Sauerkraut Quarkcreme mit Rhabarber	Geröstete Griesssuppe Kürbissalat mit Feta Penne Gemüsebolognese Reibkäse	Tiroler Gröstel Pfanne Kartoffel, Speck, Zwiebeln und Ei
Do	Tomatencremesuppe Fenchelsalat Schweinsschnitzel paniert Pommes frites Rüebli	Tomatencremesuppe Fenchelsalat Penne Gemüsebolognese Reibkäse	Pfannkuchen mit Konfi
Fr	Kartoffel-Lauchsuppe Randensalat Lachsfilet (NOR) Sauce Bernaise Reis und Broccoli	Kartoffel-Lauchsuppe Randensalat Penne Gemüsebolognese Reibkäse	Apfelwähe mit Schlagrahm
Sa	Gemüsecremesuppe Karottensalat Pouletbrüstli Zitronenrahmsauce Butternüdeli Safrankohlräbli	Gemüsecremesuppe Karottensalat Penne Gemüsebolognese Reibkäse	Käsespätzli Röstzwiebeln Apfelmus
So	Rindsbouillon mit Sherry Nüsslisalat mit Speck und Ei Kalbsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce Rösti und buntes Gemüse Schwarzwälderschnitte	Rindsbouillon mit Sherry Nüsslisalat mit Ei Penne Gemüsebolognese Reibkäse	Gulaschsuppe Brötli

Wochenhit Mittag
Chicken Nuggets
Cocktailsauce
Pommes frites
Tagesgemüse

Menü Auswahl Abend
1. Tagessuppe
2. Kaffee Komplett (Fleisch, Käse, Butter, Konfi)
3. Birchermüesli mit Beeren und Schlagrahm
4. Spaghetti Napoli mit Reibkäse
5. Gschwellti mit Gemüsestängeli (roh) und Tsaziki Dip

Sofern nicht anders deklariert, stammen Fleisch, Fisch und Brot aus Schweizer Produktion.

Allergien Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne ausführliche Informationen über Allergene in den einzelnen Gerichten.