Menüplan Mittag

Montag, 9. November 2026 - Sonntag, 15. November 2026

prosenio
BETHESDA ALTERSZENTREN

	Vorspeise /Dessert	Menü Classic	Vegetarisch
Mo	Geflügelrahmsuppe Maissalat	Grill Wurstschnecke Bratensauce Sauerkraut Kartoffelstock	gefüllte Peperoni veganem Jus mit Couscous und Feta
Di	Minestrone Rucola-Salat mit Cherry-Tomaten Käsespänen	Lammragout Römischen Griessnocken gefüllte Provence Tomate	Planted Thai Curry Basmatireis
Mi	Gemüsecreme Birnen Endiviensalat Himbeer Dressing Vermicelles	Riz Casimir vom Poulet Reisring Fruchtspiess	Limetten Risotto gebackene Zucchetti
Do	Süsskartoffelsuppe gekochter Fenchel Orangensalat	Kalbsbraten Kartoffelkroketten Lauchgemüse	Spaghetti Linsen Bolognese
Fr	Petersiliensuppe gekochter Stangensellerie-Salat Apfel-Vinaigrette Granatapfelkernen fruchtige Creme-Überraschung	Forelle Müllerinnen-Art Petersilienkartoffeln Blattspinat Bratenjus Mandelbutter	Kartoffelgnocchi Pilze Käsesauce
Sa	Kürbissuppe Bierrettich Salat	Älplermagronen Apfelmus Röstzwiebeln	vegetarische Lasagne
So	Rindsbouillon mit Eierstich Gemüse-Brunoise Gurken-Peperoni Salat Dill-Dressing Zwetschgen-Streuselkuchen	Wiener Schnitzel Preiselbeeren Zitronenschnitz glasierten Erbsen und Rüebli lauwarmer Kartoffelsalat	Gemüsestrudel Estragon-Sauce

Wochenhit
Kalbspojarski
Erbspüree
Tagesgemüse
Jus

Wochenpasta
Penne Cinque Pi

Deklaration Fleisch und Fisch Rind (CH), Entrecôte, Rindshuft, Filet (Südamerika*, Kalb (CH), Schwein (CH), Geflügel (CH), Lamm (CH, Neuseeland*, Australien*), Wild (CH, Österreich), Wurst, Wurstwaren, Salami, Schinken (CH, Italien), Eier und Eierprodukte (CH). Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über das Fanggebiet unseres Fischangebots.

Allergien Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne ausführliche Informationen über Allergene in den einzelnen Gerichten.
* Kann mit Hormonen, Antibiotika und oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.