

# MENUPLAN

W06 : 03.02.2024 - 09.02.2024

## SUPPE

## HAUPTGANG

## DESSERT

|                          |  | FLEISCH/FISCH   | VEGI  |                                 |
|--------------------------|--|---|---|---------------------------------|
| MONTAG<br>03.02.2024     | Bohnensuppe                              | Kross gebratene Kalbsbrust mit Salbei<br>Kartoffelstock<br>Geschmorter Lattich                | * Freiburger Ramequin mit Apfelmus  | Joghurtcreme mit Mango          |
| DIENSTAG<br>04.02.2024   | Gemüsebouillon mit Eier-Flocken          | Schweinssteak an Pfeffersauce<br>Pilavreis<br>Zucchettigemüse                                 | Pilzravioli auf Lauchstreifen<br>Salbeibutter und Parmesan                          | Cremeschnitte                   |
| MITTWOCH<br>05.02.2024   | Brotsuppe mit "Chümi"                    | Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff"<br>Grüne Nudeln<br>Weisse Rüben mit Honig und Thymian        | Spinatkuchen mit Hüttenkäse<br>Peperoni-Quark Dip                                   | Quarkmousse mit Brombeer-Grütze |
| DONNERSTAG<br>06.02.2024 | Broccolisuppe mit gerösteten Kernen      | Trutenschnitzel an Petersilien-Knoblauchbutter<br>Frittierte Country-Cuts<br>Ofengemüse       | Rotkraut-Risotto<br>Gebackener Camembert<br>Gebratene Trauben und Nüsse             | Zwetschgenkuchen mit Zimtrahm   |
| FREITAG<br>07.02.2024    | Geflügelcremesuppe mit Paprika-Rahm      | Seehecht-Knusperli (DE) mit Sauce Remoulade und Zitrone<br>Salzkartoffeln mit Kerbel<br>Kefen | Tortilla Española (Kartoffeln und Gemüse)<br>Tomatensauce und Joghurt mit Koriander | Erdbeer-Frappée                 |
| SAMSTAG<br>08.02.2024    | Pürierte Gemüsesuppe mit Schnittlauch    | Lasagne verdi al forno  | Kürbis-Mais Brätlinge<br>Kartoffelkroketten<br>Rahm-Wirsing                         | Orangencreme                    |
| SONNTAG<br>09.02.2024    | Randensuppe mit Rauchlachs und Sauerrahm | Kalbs-Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen<br>Rösti<br>Romanesco und Blumenkohl mit Ei               | Schupfnudelpfanne mit Gemüse,<br>Kräuter-Hollandaise und gehobelte Belperknolle     | Schwarzwälder Patisserie        |

Alle unsere Menüs werden mit einem Tagessalat serviert

\* Bewohnerwunsch

## WOCHENSPEZIALITÄT VON MONTAG BIS FREITAG

Käseschnitte mit Speck und Spiegelei

CHF 18.50

### Montag bis Samstag

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Tagesteller Fleisch | CHF 20.50 |
| Tagesteller Vegi    | CHF 19.50 |
| 4 Gang Fleisch      | CHF 26.50 |
| 4 Gang Vegi         | CHF 25.50 |

### Sonntag

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Tagesteller Fleisch | CHF 30.00 |
| Tagesteller Vegi    | CHF 23.00 |
| 4 Gang Fleisch      | CHF 36.00 |
| 4 Gang Vegi         | CHF 29.00 |

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. 8.1%  
Wenn nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch aus der Schweiz