

Wochenmenükarte Alterswohnheim Flaachtal

| | Vorspeise | Mittagsmenü | | Fleischlos | Tagesdessert |
|-----------------------------|--|---|----|--|------------------------------|
| Montag, 15. August 2022 | Bunter Blattsalat mit Sonnenblumenkernen | Rindsvoressen an Waldpilzsauce Risotto und Mischgemüse aus Schwarzwurzel, Erbsen und Mais | CH | Tofuschnitzel an Waldpilzsauce Risotto und Mischgemüse | Süssmostcrème |
| Dienstag, 16. August 2022 | Gemüse Püréesuppe | Fleischkäse mit Bratensauce, Kartoffelstock und Rüeblli | CH | Blumenkohl Medaillon mit Kartoffelstock und Rüeblli | Vanillecrème mit Erdbeeren |
| Mittwoch, 17. August 2022 | Reissalat mit exotischen Früchten garniert | Schweinsleber an Calvados-Apfelsauce mit Polenta und gedämpfter Tomate | CH | Rüeblli- Eier- Köpfchen mit Polenta, an Apfelsauce | Zwetschgenstreusel Kuchen |
| Donnerstag, 18. August 2022 | Wylländer Weissweinsuppe | Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti und Broccoli | CH | Quornschnitzel an Zwiebelsauce und Broccoli | Vanille- Quarkmousse |
| Freitag, 19. August 2022 | Zucchettisalat | Gebratenes Fischragout Müllerinnen Art, an Tatarsauce mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat | CH | Frühlingsrollen mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat | Verschiedene Kuchensorten |
| Samstag, 20. August 2022 | Bauernsuppe mit Lauch und Kartoffeln | Pouletschenkelsteak im Ofen gebacken an Tomatenjus mit Penne und Peperonata | CH | Penne 5 Pi Tomatenrahmsauce mit Petersilie und Parmesan | Panna Cotta mit Himbeersauce |
| Sonntag, 21. August 2022 | Rindskraftbrühe mit Diablotin | Nierstückbraten vom Schwein mit Pommes Krokette und Blumenkohl polnische Art | CH | Blumenkohl überbacken mit Ei und Brösel, mit Pommes Frites | Rüeblitorte |

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unser Personal. Oder notieren Sie diese auf dem Bestellformular unter "Bemerkungen". Wir bemühen uns, eure Anliegen so gut als möglich zu erfüllen.

Die Warendecklaration ist auf der Rückseite beschrieben, Änderungen vorbehalten.

- Wir stellen die Menus möglichst saisongerecht und nach den Richtlinien der heutigen Ernährungsphysiologischen Erkenntnisse zusammen.
- Es ist uns wichtig, dass wir unseren Bewohnern mit unserem Essen ein Stück Lebensqualität bieten können.
- Bei der Produktwahl streben wir nach Möglichkeit an, Lebensmittel aus der Region und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung einzukaufen.

| Produkt | Herkunftsland | Produktion |
|--------------------------------------|--|------------|
| Kalb-, Rind-, Schweinefleisch | Schweiz | Schweiz |
| Lammfleisch | Schweiz, Neuseeland | Schweiz |
| Kaninchenfleisch | Schweiz | Schweiz |
| Geflügel | Wenn nicht auf dem Speiseplan deklariert, ist die die Herkunft aus der Schweiz.. Kommt das Geflügel aus Brasilien können antimikrobielle Leistungsförderer (Antibiotika) vorhanden sein. | Schweiz |
| Wurstwaren | Schweiz | Schweiz |
| Wild | Schweiz, EU, Neuseeland | Schweiz |
| Fische, Meeresfrüchte | Wenn nicht auf dem Speiseplan deklariert, ist die Herkunft aus der Schweiz | |

| Produkt | Lieferant |
|------------------------|--|
| Eier | Gastro Käse (Pasteurisierte +frische) Hoflädeli Sandwies Buch a. Irchel (frische) |
| Brot | Bäckerei Schneider, Flaach |
| Fleisch, Fisch | Metzgerei Niedermann, Uhwiesen/ Frisco Findus gefroren |
| Milchprodukte | Gastro Käse AG Familienunternehmen Ballwil |
| Gemüse, Früchte | Tenti AG, Winterthur |
| Spargeln | Spargelhof Flaach |