

## Wochenmenükarte Alterswohnheim Flaachtal

	Vorspeise	Mittagsmenü		Fleischlos	Tagesdessert
Montag, 22. April 2024	Hafersuppe mit Gemüsewürfeli	Bärlauchravioli an Tomatensauce mit Parmesan		Bärlauchravioli an Tomatensauce mit Parmesan	Thurgauer Süssmostcrème
Dienstag, 23. April 2024	Grüner, knackiger Blattsalat	Äplermakkaronen mit Speck und Kartoffelwürfeli mit feinem Apfelmus	CH	Sennerinnenmakkaronen mit Kartoffeln, Erbsen, Rüeblü und Sellerie, mit feinem Apfelmus	Tiroler Kuchen
Mittwoch, 24. April 2024	Brotssuppe mit Kümmel	<b>Wunschmenü</b> Wiener Kalbsschnitzel mit frittierten Kartoffeln und gelben Bohnen	CH	Pilzpastetli mit frittierten Kartoffeln und Gemüse	Vanillecrème garniert
Donnerstag, 25. April 2024	Selleriesalat "Waldorf"	Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Weissweinrisotto und gekochten Rüeblü	CH	Rüebliflan mit Weissweinrisotto	Erdbeer-Quarkcrème
Freitag, 26. April 2024	Spargelcrème Suppe	Kundelfinger Forellenfilet Müllerinnen Art mit Fenchel- Kartoffelgratin an Orangenmayonnaise	CH	Pochiertes Ei auf Fenchel-Kartoffelgratin an Orangenmayonnaise	Nevio's Orangentiramisu
Samstag, 27. April 2024	Fein geraffelter Rüeblisalat	Schweinsgeschnetzeltes Casimir mit Früchten garniert, im Reising serviert	CH	Gemüseragout Casimir mit Früchten garniert, im Reising serviert	Schoggipudding
Sonntag, 28. April 2024	Rindsbouillon mit Eierstich	Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Ratatouille	CH	Auberginenrolle, gefüllt mit Pilz, Tomate und Frischkäse mit Kartoffelstock	Hausgemachter Apfelstrudel an Vanillesauce

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, ihre 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
<b>Kalb-, Rind-, Schweinefleisch</b>	Schweiz	Schweiz
<b>Lammfleisch</b>	Schweiz	Schweiz
<b>Kaninchenfleisch</b>	Schweiz	Schweiz
<b>Geflügel</b>	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
<b>Wurstwaren</b>	Schweiz	Schweiz
<b>Wild</b>	Schweiz, EU, Neuseeland	Schweiz
<b>Fische, Meeresfrüchte</b>	Wenn nicht auf dem Speiseplan deklariert, ist die Herkunft aus der Schweiz	

Produkt	Lieferant
<b>Eier</b>	Gastro Käse (Pasteurisierte +frische) Hoflädli Sandwies Buch a. Irchel (frische)
<b>Brot</b>	Bäckerei Schneider, Flaach
<b>Fleisch Fisch</b>	Metzgerei Niedermann, Uhwiesen Mastai Kundelfingerhof
<b>Milchprodukte</b>	Gastro Käse AG Familienunternehmen Ballwil
<b>Gemüse, Früchte</b>	Tenti AG, Winterthur
<b>Spargeln</b>	Spargelhof Flaach