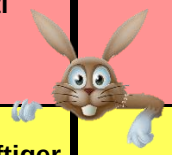
KW 13

Wochenmenükarte Alterswohnheim Flaachtal

	Vorspeise	Mittagsmenü		Fleischlos	Tagesdessert
Montag, 25. März 2024	**Zucchettisalat mit Radisschen und Ei**	**Panierter Sellerie mit Salzkartoffeln an Meerrettichsauce und Spiegelei**		**Panierter Sellerie mit Salzkartoffeln an Meerrettichsauce und Spiegelei**	**Weisses Schoggimousse**
Dienstag, 26. März 2024	**Lauch Crèmesuppe**	**Schweinsrahmgulasch Wiener Art mit Bärlauchspätzli und gedämpften Blumenkohl mit Parmesan und Ei**	CH	**Chäschüechli mit Blumenkohl und Ei**	**Vanillecrème mit Erdbeeren**
Mittwoch, 27. März 2024	**Leicht gedämpfter Kohlrabisalat mit Orangenfilet**	**Rindsgeschnetzeltes "Balsamico" mit Rösti und Broccoli**	CH	**Quorngeschnetzeltes mit Rösti und Broccoli**	**Zucchettikuchen**
Donnerstag, 28. März 2024	**Wyländer Weissweinsuppe**	**Geflügelfrikasse mit Estragon, Ebly mit Kokosmilch und glasierten Randen**	CH	**Bulgur- Gemüseburger gebraten, mit glasierten Randen**	**Eiertütschen** im AWH Flaachtal, deshalb servieren wir heute **Speckzopf mit Ei und Mayonnaise**
Karfreitag Freitag, 29. März 2024	**Vera's Apfelsalat**	**Pappardelle al salmone** an Rahmsauce mit geräucherten Lachsstreifen und Dill	GB	**Pappardelle napolitana**	**Osterkuchen**
Samstag, 30. März 2024	**Grüner knackiger Blattsalat mit gehacktem Ei**	**Rindslebergeschnetzeltes mit Lyonerkartoffeln und überbackener Tomate**	CH	**Haferplätzli mit Zucchetti provenzaleische Art** 	**Himbeercrème**
Ostern Sonntag, 31. März 2024	**Bärlauchcrème Suppe**	**Geschmortes Rindskopfbäggli an kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Duo vom Rüebli**	CH	**Gebratene Aubergine an kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Duo vom Rüebli**	**Ostertorte**

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 Warendeklaration 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 Produktewahl 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	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 Mastai Kundelfingerhof
Milchprodukte	Gastro Käse AG Familienunternehmen Ballwil
Gemüse, Früchte	Tenti AG, Winterthur
Spargeln	Spargelhof Flaach