

## Wochenmenükarte Alterswohnheim Flaachtal

	Vorspeise	Mittagsmenü		Fleischlos	Tagesdessert
Montag, 25. Mai 2026	Spargelcrème Suppe	Geflügelfrikasse mit Estragon, Schupfnudeln und einem Rüebliduo	CH	Spinatstrudel und Rüebliduo	Erdbeer- Minzesalat
Dienstag, 26. Mai 2026	Salat Waldorf	Uhwiesner Saucisson mit Senf und Kartoffelsalat	CH	Avocado-, Tomaten-, Mozzarellasalat mit Hummus	Apfel-Streusselkuchen
Mittwoch, 27. Mai 2026	Mais- Cappuccino Suppe	Poulet- Spargelpfanne, an einer Weissweinsauce, mit Spätzli und weichgekochten Randen	CH	Pilzpfanne mit Quorn & Spargel, an einer Weissweinsauce, mit Spätzli und weichgekochten Randen	Schokoladenflan
Donnerstag, 28. Mai 2026	Bunter Blattsalat an Bärlauchdressing	Kalbsadrio mit Müscheli-Teigwaren und flaacher Spargeln, Mailänder Art	CH	Auberginen- Lasagne mit Appenzeller "Brewbee"	Erdbeertörtli
Freitag, 29. Mai 2026	Selleriecrème Suppe	Forellenknusperli mit Ofenkartoffeln an Sauerrahmdip und Fenchelgemüse	CH	Teigwaren- Gemüseauflauf mit Gelbersben	Vanillecrème
Samstag, 30. Mai 2026	Coleslaw Salat (Rüepli & Kabissalat an einer leichten Cocktailsauce)	Rindsleber geschnetzeltes an Zwiebelsauce mit Polenta und überbackener Tomate	CH	Hausgemachte Randenfalaffel mit Polenta und überbackener Tomate	Schokoladenkuchen
Sonntag, 31. Mai 2026	Rindsbouillon mit gebackener Einlage	Kalbspojariski mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und gebratenen Zucchini	CH	Feine Butterrösti mit Blattspinat und gebratenen Spiegelei	Holländerli

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 Schweiz (Pasteurisierte) Hoflädli Sandwies Buch a. Irchel Schweiz (frische)
<b>Brot, Feinback-, und Dauerbackwaren</b>	Alle unsere Frischbackwaren werden von der Bäckerei Schneider, in Flaach, Schweiz hergestellt. Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anders gekennzeichnet sind.
<b>Fleisch Fisch</b>	Metzgerei Niedermann, Uhwiesen, Schweiz Mastai Kundelfingerhof Schweiz
<b>Milchprodukte</b>	Gastro Käse AG (pasteurisiert), Ballwil, Schweiz
<b>Gemüse, Früchte</b>	Tenti AG, Winterthur, Schweiz
<b>Spargeln</b>	Spargelhof Flaach, Schweiz