

## Wochenmenükarte Alterswohnheim Flaachtal

	Vorspeise	Mittagsmenü		Fleischlos	Tagesdessert
Montag, 1. Juni 2026	Gelbersen Püréesuppe	Auberginenpiccata an Tomatensauce mit Kartoffelstock		Auberginenpiccata an Tomatensauce mit Schupfnudeln	Vanilledonut
Dienstag, 2. Juni 2026	Gurkensalat an Joghurdressing	Poulet- Currysalat mit Ananas Country Cuts (Kartoffelschnitze)	CH	Haferplätzli an Quarkdip mit Country Cuts	Tiroler Kuchen
Mittwoch, 3. Juni 2026	Tomaten-Crèmesuppe	Toast Melba mit Schinken, Pfirsich und Raclette überbacken serviert mit Blattsalat	CH	Toast Melba mit Pfirsich und Raclette überbacken	Überraschungsdessert
Donnerstag, 4. Juni 2026	Rüebliсалat mit Orange	Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce, Kartoffelstock und gebratenen Zucchini	CH	Quornschnitzel mit Kartoffelstock und gebratenen Zucchini	Gebrannte Crème
Freitag, 5. Juni 2026	Maisgriessuppe mit Lauchstreifen	Im Ofen gebackener Lachs mit Tartarsauce, Trockenreis und Blattspinat	GB	Pappardelle siciliana mit Tomate & Oliven	Vanillecrème mit Erdbeeren garniert
Samstag, 6. Juni 2026	Grüner knackiger Blattsalat	Lasagne Bolognese	CH	Gemüse Lasagne	Schwedentörtchen
Sonntag, 7. Juni 2026	Hühnerbouillon mit Diablotin	Bierbraten vom Schweinshalsbraten mit Polenta und Bohnen	CH	Gemüse- Pilzragout mit gebratenen Randenfalaffel, Polenta und Bohnen	Schwarzwälder Torte

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) Hoflädeli 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