

## Wochenmenükarte Alterswohnheim Flaachtal

	Vorspeise	Mittagsmenü		Fleischlos	Tagesdessert
Montag, 15. April 2024	Gemüsebouillon mit Buchstaben	Kartoffel- Gemüsetäschli auf Rahmspinat mit sautierten Cherrytomaten		Kartoffel- Gemüsetäschli auf Rahmspinat mit sautierten Cherrytomaten	Joghurtcrème mit frischen Beeren
Dienstag, 16. April 2024	Grüner knackiger Salat	Spaghetti Primavera (Tomatensauce mit Speck, Oliven, Chipolotti & frischer Basilikum)	CH	Spaghetti Primavera vegetarische Art (Olivenöl, Oliven und frischer Basilikum mit Chipolotti)	Schokobrownie
Mittwoch, 17. April 2024	Gemüsepurée Suppe	Gebackener Pouletoberschenkel mit Risi-Bisi	CH	Rührei mit Risi- Bisi	Himbeer- Vanilleplunder
Donnerstag, 18. April 2024	Spargelsalat mit gekochtem Ei und Erdbeeren	<b>Wunschmenü</b> Schweinsrippli mit Senf, Salzkartoffeln und Sauerkraut	CH	Salzkartoffeln, Sauerkraut und Spiegelei	Überraschungsdessert
Freitag, 19. April 2024	Crème Dubary (Blumenkohl Suppe)	<b>Wunschmenü</b> Schweinsrahmschnitzel mit Kartoffelstock und Rüeblli	CH	Quornschnitzel mit Kartoffelstock und Rüeblli	Schoggimousse
Samstag, 20. April 2024	Bunter Salat mit Radischen	Im Ofen gebackenes Kalbsadrio, an Senfsauce mit Bratkartoffeln & Frühlingsgemüse	CH	Bulgurburger an Senfsauce mit Frühlingsgemüse	Vanillecrème mit Rahm
Sonntag, 21. April 2024	Tomaten-Mascarpone Suppe	Geschmorte Kalbsbrustschnitte mit Bohnenbündeli und Polenta	CH	Gärtner Polentaschnitte überbacken	Torta della Nonna

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