KW 45

# Wochenmenükarte Alterswohnheim Flaachtal

| | Vorspeise | Mittagsmenü | | Fleischlos | Tagesdessert |
|---|---|---|---|---|---|
| Montag, 2. November 2026 | **Brotsuppe** | **Sämiges Kürbisrisotto, und Rosenkohl mit Speck** | CH | **Sämiges Kürbisrisotto** | **Vanillekuchen** |
| Dienstag, 3. November 2026 | **Nüsslisalat mit Ei** | **Schweinsrahmschnitzel mit Kartoffelstock und Knackerbsen** | CH | **Gebratener vegetarischer Pouletspiess mit Kartoffelstock und Knackerbsen** | **Joghurt- Quittencrème** |
| Mittwoch, 4. November 2026 | **Tomatencrème Suppe** | **Hirschgeschnetzeltes Thurgauer Art mit Polenta und Federkohl à la crème** | EU | **Quorngeschnetzeltes an Apfelsauce mit Polenta und Federkohl-Gemüse** | **Zimtkuchen** |
| Donnerstag, 5. November 2026 | **Gedämpfter Kabissalat mit Speck und Kümmel** | **Hörnli und G'hacktes mit Apfelmus** | CH | **Hörnli und G'hacktes (aus Gerstenmalz) mit Apfelmus** | **Ali's Marroni- Crème brülée** |
| Freitag, 6. November 2026 | **Sellerie- Apfelsuppe** | **Seelachs Royal im Ei gebraten, an Kräuterquarkdip mit Kartoffeln und Lauch** | IS | **Brewbee- Gschnetzeltes Zürcher Art mit Kartoffeln und Rüebli** | **Vanillecrème mit Feigen garniert** |
| Samstag, 7. November 2026 | **Orienthalischer Couscoussalat mit Rosinen** | **Gnocchi Gorgonzola mit Schinkenstreifen** | CH | **Gnocchi an Tomatensauce mit Parmesan** | **Zitronencake** |
| Sonntag, 8. November 2026 | **Hühnerbouillon mit Ei** | **Gefüllte Kalbsbrust an Eierschwämmlisauce mit Rösti und Rüebliduo** | CH | **Goldbraune Rösti mit Käse überbacken, mit Spiegelei und Rüebliduo** | **Crèmeschnitte** |

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.

erstellt am 29.10.2026

- 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 Schweiz (Pasteurisierte)<br>Hoflädeli Sandwies Buch a. Irchel Schweiz (frische) |
| **Brot, Feinback-, und Dauerbackwaren** | 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, wie Löffelbisquit (I); Pastetli (NL; Mini Muffin (EU) |
| **Fleisch**<br><br>**Fisch** | Metzgerei Niedermann, Uhwiesen, Schweiz<br>Mastai Kundelfingerhof Schweiz |
| **Milchprodukte** | Gastro Käse AG (pasteurisiert), Ballwil, Schweiz |
| **Gemüse, Früchte** | Tenti AG, Winterthur, Schweiz |
| **Spargeln** | Spargelhof Flaach, Schweiz |