

Wochenmenükarte Alterswohnheim Flaachtal

	Vorspeise	Mittagsmenü		Fleischlos	Tagesdessert
Montag, 4. Mai 2026	Kichererbsen-Kokossuppe	Paniertes Gemüseschnitzel an leichter Gorgonzolasauce mit Petersilienkartoffeln		Paniertes Gemüseschnitzel an Tomatensauce mit Petersilienkartoffeln	Risotto- Mousse
Dienstag, 5. Mai 2026	Grüner Bohnensalat	Rindsgeschnetzeltes an Calvadossauce mit Cous- Cous und Ratatouille	CH	Kräuterfalaffel mit Gemüsecurry im Couscousring	Caramelköpfl mit Rahm
Mittwoch, 6. Mai 2026	Apfel- Sellerie Suppe	Schweinsragout "Marengo" mit Bärlauchspätzli & weichgekochten Rüebli	CH	Spätzlipfanne	Süßes Popcorn
Donnerstag, 7. Mai 2026	Randensalat	Vollkorn- Teigwaren an Tomatensauce, mit geriebenem Käse		Vollkorn- Teigwaren an Tomatensauce, mit geriebenem Käse	Heidelbeer- Quarkcrème
Freitag, 8. Mai 2026	Kartoffel-Lauchsuppe	Schlemmerfilet Bordolaise, mit Basmatireis und Pak Choi	Fao 67	Tempeh- Pilzragout mit Kartoffelstock und Pak Choi	Erdnuss- Caramelkuchen
Samstag, 9. Mai 2026	Spargelsalat mit Erdbeeren	Gefüllte Blätterteigtasche mit Spargeln, Honig & Schinken mit Kräuter-Sauerrahmdip	CH	Blätterteigtasche gefüllt mit Rataouille und Ei, mit einem Sauerrahm-Kräuterdip serviert.	Fruchtsalat
Alles Liebe zum Muttertag Sonntag, 10. Mai 2026	Herzhafte Flädlsuppe	Flaacher Spargeln an Sauce Hollandaise, mit tournierten Salzkartoffeln und gebratenem Holzfällersteak	CH	Flaacher Spargeln an Sauce Hollandaise, mit tournierten Salzkartoffeln und russischem Ei	Erdbeertörtchen

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
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) Hoflädli 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.
Fleisch Fisch	Metzgerei Niedermann, Uhwiesen, Schweiz Mastai Kundelfingerhof Schweiz
Milchprodukte	Gastro Käse AG (pasteurisiert), Ballwil, Schweiz
Gemüse, Früchte	Tenti AG, Winterthur, Schweiz
Spargeln	Spargelhof Flaach, Schweiz