Menuplan 02. November bis 08. November 2026

ALTERSZENTRUM
BREMGARTEN

	Mittagsmenu	Vegimenu	Nachtessen
Zu unseren Mittagsmenus servieren wir täglich einen kleinen gemischten Salat, eine Tagessuppe und ein Früchtekompott oder Dessert			
Montag	Geschmorte Fleischvögel mit Rotweinsauce Kartoffelstock Wirsing	Quornfilet mit Rotweinsauce Kartoffelstock Wirsing	Crêpes gefüllt mit Apfelmus
Dienstag	Pochiertes Pouletbrüstli mit Honigsauce Griessschnitte Mischgemüse	Falafel mit Honigsauce Griessschnitte Mischgemüse	Rösti mit Salat
Mittwoch	Geräuchertes Rippli mit Salzkartoffeln Rahmlauch	Spiegelei mit Salzkartoffeln Rahmlauch	Apfelstrudel mit Vanillesauce
Donnerstag Candle Light Dinner	Spaghetti Bolognese Reibkäse	Spaghetti Napoli Reibkäse	Menu Surprise
Freitag	Gebratener Saibling mit Zitronensauce Wildreismix Lattich	Vegetarische Nuggets mit Zitronensauce Wildreismix Lattich	Götterspeise mit Beeren
Samstag	Raclettekartoffeln mit Essiggurken, Silberzwiebeln und Maiskölbchen	Raclettekartoffeln mit Essiggurken, Silberzwiebeln und Maiskölbchen	Garnierter Ochsenmaulsalat
Sonntag	Rahmschnitzel mit Champignonsauce Nüdeli, Pfirsich mit Rahm Panna Cotta mit Zwetschgen	Tofuschnitzel mit Champignonsauce Nüdeli, Pfirsich mit Rahm Panna Cotta mit Zwetschgen	Fleischplättli mit Käse und Brötli
Wochenhit	*Kürbisrisotto mit Reibkäse*		*Griessbrei mit Kompott*

Änderungen bleiben vorbehalten. Wenn nicht anders deklariert, stammen Fleisch und Fisch aus schweizerischer Produktion.

ä Guete!