

Name Kunde _____

ganze Portion halbe Portion

Suppe ja nein

Salat ja nein

Dessert ja nein

Anmerkungen _____

Menü vom 25.11.2024 - 01.12.2024 (KW 48)

Bestellabgabe bis Donnerstag
21.11.2024

Wochentag	Menu 1	Vegi -Gericht	Wochenhit
Montag 25.11.24	Geflügelcremesuppe mit Backerbsen	<u>Gemüsecremesuppe</u> mit Backerbsen	Geflügelcremesuppe mit Backerbsen
	Weisskabissalat	Weisskabissalat	Weisskabissalat
	Schweinschaxe an Portweinsauce mit Kräuter-Risotto und Steckerrübenstäbchen	Spanische Tortilla (Gemüse und Kartoffelwürfel) mit getrockneten Tomaten-Dip	Schweinskotelette mit Honigmarinade an Portweinsauce mit frittierten Herzoginkartoffeln und sautierten mini Kalettes
	Stracciatellamousse	Stracciatellamousse	Stracciatellamousse
Dienstag 26.11.24	Rindsbouillon mit Fideli	<u>Gemüsebouillon</u> mit Fideli	Rindsbouillon mit Fideli
	Couscous Salat	Couscous Salat	Couscous Salat
	Ofenfleischkäse (K) dazu Salzkartoffeln und winterliches Mischgemüse	Serviettenknödel auf Pilzragout und sautierten Federkohl	Schweinskotelette mit Honigmarinade an Portweinsauce mit frittierten Herzoginkartoffeln und sautierten mini Kalettes
	Kiwisalat mit Blaubeeren	Kiwisalat mit Blaubeeren	Kiwisalat mit Blaubeeren
Mittwoch 27.11.24	Blumenkohlcremesuppe mit Speckwürfeln	<u>Blumenkohlcremesuppe</u>	Blumenkohlcremesuppe mit Speckwürfeln
	Fenchelsalat mit Orangenfilets	Fenchelsalat mit Orangenfilets	Fenchelsalat mit Orangenfilets
	Geschmorte Kalbsbrust-schnitte an Thymiansauce Polenta mit Mascarpone und gedünster Rosenkohl	Ofenkartoffeln mit Kräuter-Knoblauch-Quark und Ofengemüse (Pastinaken, Karotten)	Schweinskotelette mit Honigmarinade an Portweinsauce mit frittierten Herzoginkartoffeln und sautierten mini Kalettes
	Tirolercake	Tirolercake	Tirolercake
Donnerstag 28.11.24	Italienischer Gemüse Eintopf mit Nudeln	Italienischer Gemüse Eintopf mit Nudeln	Italienischer Gemüse Eintopf mit Nudeln
	Eichblattsalat m. Röstzwiebel	Eichblattsalat m. Röstzwiebel	Eichblattsalat m. Röstzwiebel
	W'schweinvoressen an Rotweinsauce mit Pilzen und Speckwürfeln dazu hausgemachte MarroniSpätzli u. Kürbisgemüse	Linsentäschli auf Schwarzwurzel-Morchelragout an Brunnenkresse-rahmsauce	Schweinskotelette mit Honigmarinade an Portweinsauce mit frittierten Herzoginkartoffeln und sautierten mini Kalettes
	Gebrannte Crème	Gebrannte Crème	Gebrannte Crème
Freitag 29.11.24	Gemüsebouillon mit Brotwürfeln	Gemüsebouillon mit Brotwürfeln	Gemüsebouillon mit Brotwürfeln
	Auberginensalat	Auberginensalat	Auberginensalat
	Sautiert Riesencrevetten (VNM) an pikanter Currysauce mit Basmatireis und Asiagemüse	Blätterteig-Kissen gefüllt mit Saison-gemüseragout und Kräuterpesto	Schweinskotelette mit Honigmarinade an Portweinsauce mit frittierten Herzoginkartoffeln und sautierten mini Kalettes
	Mohn-Steuselkuchen	Mohn-Steuselkuchen	Mohn-Steuselkuchen
Samstag 30.11.24	Tomatencremesuppe mit Gin	Tomatencremesuppe mit Gin	Die Frischmahlzeiten sind liebevoll zubereitet vom Küchen-Team serata. leben im alter Serata, Stiftung für das Alter Tischenloostrasse 55 8800 Thalwil www.serata.ch
	Blattsalat mit Sprossen	Blattsalat mit Sprossen	
	Niedergegarte Trutenbrust an Rosmarinsauce mit mediterranem Couscous und Blumenkohl mit Petersilie	Weizenwrap gefüllt mit Gorgonzola, Honig und Birnenschnitze an Kürbisrahmsauce	
	Zwetschgenkompott	Zwetschgenkompott	
Sonntag 01.12.24  1. Advent	Sellerie-Apfelpüreesuppe mit Apfelwürfeln	Sellerie-Apfelpüreesuppe mit Apfelwürfeln	
	Randensalat mit Meerrettich	Randensalat mit Meerrettich	
	Niedergegartes Roastbeef (R) an Sauce béarnaise mit Kartoffelgartin und geschmortes Rotkraut	Ravioli gefüllt mit Taleggio und Kräutern mit sautierten Lauchstreifen, Trauben an Weissweinhrahmsauce	
	Cremeschnitte	Cremeschnitte	