

Name Kunde \_\_\_\_\_

ganze Portion

halbe Portion

Suppe ja  nein

Salat ja  nein

Dessert ja  nein

Anmerkungen \_\_\_\_\_

**Menü vom 29.07.2024 - 04.08.2024 (KW 31)**

Bestellabgabe bis Donnerstag  
25.07.2024

Wochentag	Menu 1	Vegi -Gericht	Wochenhit
<b>Montag</b> 29.07.24	Zucchetticremesuppe mit Kräutern	Zucchetticremesuppe mit Kräutern	Zucchetticremesuppe mit Kräutern
	Asiatischer Gemüsesalat	Asiatischer Gemüsesalat	Asiatischer Gemüsesalat
	Adrio (S,K) an Madeirarahmsauce mit Pappardelle und Broccoli mit Mandeln	Mediterrane-Gemüsewähe mit Blattsalat	Rindstatar mit Kapern, Essiggurken, Zwiebelringen und Kerbel dazu Toastbrot und Butter
	Tobleronemousse	Tobleronemousse	Tobleronemousse
<b>Dienstag</b> 30.07.24	Hühnerbouillon mit Schnittlauch	Hühnerbouillon mit Schnittlauch	Hühnerbouillon mit Schnittlauch
	Eisbergsalat mit Parmesan	Eisbergsalat mit Parmesan	Eisbergsalat mit Parmesan
	Fischstäbchen (NOP) Tartarsauce mit Salzkartoffeln mit Dill und Rahmspinat	Crêpe gefüllt mit Krautstiel an Tomatenrahmsauce und geröstete Baumnüsse	Rindstatar mit Kapern, Essiggurken, Zwiebelringen und Kerbel dazu Toastbrot und Butter
	Quarkmousse m. Aprikosauce	Quarkmousse m. Aprikosauce	Quarkmousse m. Aprikosauce
<b>Mittwoch</b> 31.07.24	Griesscremesuppe mit Gemüse	Griesscremesuppe mit Gemüse	Griesscremesuppe mit Gemüse
	Karottensalat mit Petersilie	Karottensalat mit Petersilie	Karottensalat mit Petersilie
	Brätchügeli (K) an Champignonrahmsauce mit Butterreis und Erbsen mit Zwiebeln	Salat-Teller mit Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung Sweet Chilisauce	Rindstatar mit Kapern, Essiggurken, Zwiebelringen und Kerbel dazu Toastbrot und Butter
	Zitronenkuchen	Zitronenkuchen	Zitronenkuchen
<b>Donnerstag</b> 01.08.24  <b>Nationalfeiertag</b>	Parmesancremesuppe mit Brotwürfeln	Parmesancremesuppe mit Brotwürfeln	Parmesancremesuppe mit Brotwürfeln
	Gem. Blattsalat mit Kernen	Gem. Blattsalat mit Kernen	Gem. Blattsalat mit Kernen
	Gehacktes (R) mit Hörnli und Apfelmus, Reibkäse	Safrantagliatelle an Kerbelrahmsauce Mischgemüse und gehobeltem Sbrinz	Rindstatar mit Kapern, Essiggurken, Zwiebelringen und Kerbel dazu Toastbrot und Butter
	Nektarinenmousse-Schnitte	Nektarinenmousse-Schnitte	Nektarinenmousse-Schnitte
<b>Freitag</b> 02.08.24	Weissweincrémesuppe mit Rahmhaube	Weissweincrémesuppe mit Rahmhaube	Weissweincrémesuppe mit Rahmhaube
	Grün Bohnensalat m. Zwiebeln	Grün Bohnensalat m. Zwiebeln	Grün Bohnensalat m. Zwiebeln
	Pouletgeschnetzeltes an Waldpilzsauce mit Teigwaren und gedünstete Karottenstäbchen	Gemüse-Lasagene an Tomatensauce	Rindstatar mit Kapern, Essiggurken, Zwiebelringen und Kerbel dazu Toastbrot und Butter
	Schokoladencake	Schokoladencake	Schokoladencake
<b>Samstag</b> 03.08.24	Rindsbouillon mit Fideli	Rindsbouillon mit Fideli	Die Frischmahlzeiten sind liebevoll zubereitet vom Küchen-Team <b>serata. leben im alter</b>
	Broccolisalat	Broccolisalat	
	Kalbsfleischvogel (K) an Rotweinsauce mit Safranrisotto und Peperonigemüse	Samosa mit Gemüsefüllung Chilli-Ketchup mit lauwarmes Wokgemüse	
	Wassermelonenwürfel	Wassermelonenwürfel	
<b>Sonntag</b> 04.08.24	Kressecremesuppe mit Schinkenstreifen	Kressecremesuppe mit Schinkenstreifen	Serata, Stiftung für das Alter Tischenloostrasse 55 8800 Thalwil www.serata.ch
	Rotkabissalat	Rotkabissalat	
	Schweinshalsbraten Aarg.Art (s) an Madeirasauce mit Kartoffelgratin und Sommerliches Mischgemüse	Kräuterrisotto mit Mini Mozzarellakugeln, sautierte Cherrytomaten und geröstete Pinienkerne	
	Schwedenschnitte	Schwedenschnitte	

(S) Schwein / (K) Kalb / (R) Rind / (NOP) Nordostpazifik