

Name Kunde _____

ganze Portion

halbe Portion

Suppe ja nein

Salat ja nein

Dessert ja nein

Anmerkungen _____

Menü vom 22.07.2024 - 28.07.2024 (KW 30)

Bestellabgabe bis Donnerstag
18.07.2024

Wochentag	Menu 1	Vegi -Gericht	Wochenhit
Montag 22.07.24	Kartoffelcremesuppe mit Kräutern	Kartoffelcremesuppe mit Kräutern	Kartoffelcremesuppe mit Kräutern
	Weisskabissalat	Weisskabissalat	Weisskabissalat
	Rindsgeschnetzeltes an Majoranrahmsauce mit Teigwaren und sautierter Pak Choi	Spanische Tortilla mit Gemüse und Kartoffelwürfeln dazu Sauerrahm-Dip	Vitello tonnato mit Kapern, Zwiebeln, confierte Kirschtomaten und Baguette
	Stracciatellamousse	Stracciatellamousse	Stracciatellamousse
Dienstag 23.07.24	Rindsbouillon mit Backerbsen	Rindsbouillon mit Backerbsen	Rindsbouillon mit Backerbsen
	Randensalat	Randensalat	Randensalat
	Sautiertes Pouletbrüstchen an Estragonsauce mit Bulgur und Romanesco	Vegetarische Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce und Glasnudelsalat	Vitello tonnato mit Kapern, Zwiebeln, confierte Kirschtomaten und Baguette
	Zwetschgenkompott	Zwetschgenkompott	Zwetschgenkompott
Mittwoch 24.07.24	Blumenkohlcremesuppe mit Speckwürfeln	Blumenkohlcremesuppe mit Speckwürfeln	Blumenkohlcremesuppe mit Speckwürfeln
	Fenchelsalat mit Orangenfilets	Fenchelsalat mit Orangenfilets	Fenchelsalat mit Orangenfilets
	Lammhuf (NZL) an Rosmarinsauce mit Mediterraner Couscous, sautierte Auberginenwürfeln	Gebackene Kartoffel mit Ofengemüse und Kräuterquark	Vitello tonnato mit Kapern, Zwiebeln, confierte Kirschtomaten und Baguette
	Tirolercake	Tirolercake	Tirolercake
Donnerstag 25.07.24	Italienischer Gemüse Eintopf mit Nudeln	Italienischer Gemüse Eintopf mit Nudeln	Italienischer Gemüse Eintopf mit Nudeln
	Eichblattsalat mit Röstzwiebeln	Eichblattsalat mit Röstzwiebeln	Eichblattsalat mit Röstzwiebeln
	Schweinshaxe an Portweinsauce mit Weissweinsrisotto mit Kräutern und Randengemüse	Linsentäschli auf Zucchetti-Ragout mit Pestorahmsauce	Vitello tonnato mit Kapern, Zwiebeln, confierte Kirschtomaten und Baguette
	Gebrannte Crème	Gebrannte Crème	Gebrannte Crème
Freitag 26.07.24	Gemüsebouillon mit Brotwürfeln	Gemüsebouillon mit Brotwürfeln	Gemüsebouillon mit Brotwürfeln
	Auberginensalat	Auberginensalat	Auberginensalat
	Sautiertes Buntbarschfilet (NLD) an Zitronen-Hollandaise mit junge Bratkartoffeln und gedünstete Karotten	Blätterteig-Kissen gefüllt mit Bohnen - Artischockenragout an Kräuterrahmsauce	Vitello tonnato mit Kapern, Zwiebeln, confierte Kirschtomaten und Baguette
	Mohn-Steuselkuchen	Mohn-Steuselkuchen	Mohn-Steuselkuchen
Samstag 27.07.24	Sellerie-Apfelpüreesuppe mit Apfelwürfeln	Sellerie-Apfelpüreesuppe mit Apfelwürfeln	Die Frischmahlzeiten sind liebevoll zubereitet vom Küchen-Team serata. leben im alter
	Blattsalat mit Sprossen	Blattsalat mit Sprossen	
	Kalbsinvoltini (K) an Thymiansauce mit Zitronenrisotto und sautierte Zucchettistreifen	Weizenwrap gefüllt mit Tomaten, Feta, Oliven an Tomatensauce	
	Kiwisalat mit Blaubeeren	Kiwisalat mit Blaubeeren	
Sonntag 28.07.24	Zucchetticremesuppe mit Sauerrahm	Zucchetticremesuppe mit Sauerrahm	Serata, Stiftung für das Alter Tischenloostrasse 55 8800 Thalwil www.serata.ch
	Couscous Salat	Couscous Salat	
	Niedergegarter Rindsbraten Sauce Béarnaise mit Hausgemachte Spätzli und Ofentomate mit Kräutern	Ravioli gefüllt mit Ricotta, Limetten und Basilikum mit sautierten Steinpilz an Parmesanrahmsauce	
	Cremeschnitte	Cremeschnitte	

(S) Schwein / (K) Kalb / (R) Rind / (NZL) Neuseeland / (NLD) Niederlande