

Name Kunde _____



ganze Portion halbe Portion

Suppe ja nein

Salat ja nein

Dessert ja nein

Anmerkungen _____

Menü vom 13.01.2025 - 19.01.2025 (KW 03)

Bestellabgabe bis Donnerstag
09.01.2025

Wochentag	Menu 1	Vegi -Gericht	Wochenhit
Montag 13.01.25	Romanescocremesuppe mit Sauerrahm	Romanescocremesuppe mit Sauerrahm	Romanescocremesuppe mit Sauerrahm
	Asiatischer Gemüsesalat	Asiatischer Gemüsesalat	Asiatischer Gemüsesalat
	Adrio (S,K) an Madeirarahmsauce mit Pappardelle und grünen Bohnen mit Zwiebeln	Waldpilz-Lasagne an Tomatensauce	Sautiertes Lachsfilet (NOR) Limettenrahmsauce Safranrisotto und frischem Spinat
	Tobleronemousse	Tobleronemousse	Tobleronemousse
Dienstag 14.01.25	Hühnerbouillon mit Schnittlauch	<u>Gemüsebouillon</u> mit Schnittlauch	Hühnerbouillon mit Schnittlauch
	Nüsslisalat mit gehacktem Ei	Nüsslisalat mit gehacktem Ei	Nüsslisalat mit gehacktem Ei
	Rindsvoressen an Portweinsauce mit Maisgriess Halbmonde und winterlichem Mischgemüse	Crêpe gefüllt mit Krautstiel und Seitan an Käserahmsauce und gerösteten Baumüssen	Sautiertes Lachsfilet (NOR) Limettenrahmsauce Safranrisotto und frischem Spinat
	Quarkmousse / Fruchtsauce	Quarkmousse / Fruchtsauce	Quarkmousse / Fruchtsauce
Mittwoch 15.01.25	Griesscremesuppe mit Gemüse	Griesscremesuppe mit Gemüse	Griesscremesuppe mit Gemüse
	Kürbissalat mit Feta	Kürbissalat mit Feta	Kürbissalat mit Feta
	Kalbsfleischvogel (K) an Rotweinsauce mit Safranrisotto und geschmortes Rotkraut	Frühlingsrolle Gemüsefüllung an Sweet Chilisauce gedünstem Pak Choi und sautierten Gemüsestreifen	Sautiertes Lachsfilet (NOR) Limettenrahmsauce Safranrisotto und frischem Spinat
	Zitronenkuchen	Zitronenkuchen	Zitronenkuchen
Donnerstag 16.01.25	Risottocremesuppe mit Parmesan	Risottocremesuppe mit Parmesan	Risottocremesuppe mit Parmesan
	gem. Blattsalat / Brotwürfeln	gem. Blattsalat / Brotwürfeln	gem. Blattsalat / Brotwürfeln
	Äpler Käsehörnli (S) mit Speck, Röstzwiebeln und Apfelmus	Frittierte Gemüsebällchen im Fladenbrot mit Salat, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch-Joghurt dip	Sautiertes Lachsfilet (NOR) Limettenrahmsauce Safranrisotto und frischem Spinat
	Gebrannte Crème	Gebrannte Crème	Gebrannte Crème
Freitag 17.01.25	Brotcremesuppe mit Selleriestreifen	Brotcremesuppe mit Selleriestreifen	Brotcremesuppe mit Selleriestreifen
	Grün Bohnensalat / Zwiebeln	Grün Bohnensalat / Zwiebeln	Grün Bohnensalat / Zwiebeln
	Pouletgeschnetzeltes an Waldpilzsauce mit Penne und Karottengemüse	Rösti mit Birnen und Thymian mit Raclettekäse überbacken	Sautiertes Lachsfilet (NOR) Limettenrahmsauce Safranrisotto und frischem Spinat
	Aprikosenkompott	Aprikosenkompott	Aprikosenkompott
Samstag 18.01.25	Rindsbouillon mit Fideli	<u>Gemüsebouillon</u> mit Fideli	Die Frischmahlzeiten sind liebevoll zubereitet vom Küchen-Team
	Broccolisalat	Broccolisalat	
	Kalbsvoressen Stroganoff mit Sauerrahm dazu Butterreis und Romanesco	Hausgemachte Spätzli geschmortes Rotkraut mit glasierten Marroni, gedünstet Rosenkohl und Mirza Apfel	
	Zimtousse	Zimtousse	
Sonntag 19.01.25	Kressecremesuppe mit Schinkenstreifen	<u>Kressecremesuppe</u>	Serata, Stiftung für das Alter Tischenloostrasse 55 8800 Thalwil www.serata.ch
	Rotkabissalat / Preiselbeeren	Rotkabissalat / Preiselbeeren	
	Gegartes Schweinsfilet an Calvadosrahmsauce mit Safran-Tagliatelle und Broccoli mit Mandeln	Kräuterrisotto mit Mini Mozzarellakugeln, sautierten Cherrytomaten und gerösteten Pinienkernen	
	Schwarzwälderschnitte	Schwarzwälderschnitte	

(S) Schwein / (R) Rind / (K) Kalb / (P) Poulet / (NOR) Nowegen