

Menü-Wochenplan Alterszentrum Aaheim

Woche 35

24.08.2026

bis

30.08.2026

3-Gang-Menü: 3 Gänge nach Wahl, Aufpreis für 4-Gang-Menü: Fr. 3.50

Tagesteller (TT): Menü ohne Suppe, Salat und Dessert.

Preise inkl. 8.1 % MWST

		Montag 24.08.2026	Dienstag 25.08.2026	Mittwoch 26.08.2026	Donnerstag 27.08.2026	Freitag 28.08.2026	Samstag 29.08.2026	Sonntag 30.08.2026
Mittagessen	Suppe	Lauchcrèmesuppe mit Speck	Rindskraftbrühe mit Eierstich	Kartoffelsuppe mit Majoran	Rotkraut-crèmesuppe	Minestrone mit Basilikumpesto	Fenchelcrème-suppe mit Dill	Geflügel-Kokos-crèmesuppe
	Salat	Menüsalat	Menüsalat	Menüsalat	Menüsalat	Menüsalat	Menüsalat	Menüsalat
	Dessert	Vanilleglace mit Beerenkompott	Apfelmus-Streusel-blechkuchen	Aprikosenmousse mit Meringues	Mini Nuss-stange	Zitronen-Quarkcreme	Griessköpfl mit Früchtesauce	Royalschnitte mit Rahm
	Menü 1 3-Gang-Menü	Truten-Piccata Tomatensauce Risotto Gebratene Zucchetti Fr. 18.50 / TT 14.00	Paniertes Schweinsschnitzel Zitronenschnitt Pommes frites Brokkoli Fr. 18.50 / TT 14.00	Kaninchenragout Estragonsauce Teigwaren Erbsen a la crème Fr. 18.50 / TT 14.00	Kalbs-Pojarsky Portweinsauce Griesspolenta Mischgemüse Fr. 18.50 / TT 14.00	Gedämpftes Saiblingsfilet (CH) Weissweinsauce Wildreismix Blattspinat Fr. 18.50 / TT 14.00	Spiral Teigwaren Carbonara Geriebener Parmesan Fr. 18.50 / TT 14.00	Geschmorter Rinderbraten Rotweinsauce Kartoffelstock Blumenkohl Gemüse Fr. 32.50 / TT 28.00
	Wochenhit 3-Gang-Menü	Halbes Mistkratzerli aus dem Ofen (mit Knochen) Pommes frites Kräutertomate Fr. 22.50 / TT 18.00	Halbes Mistkratzerli aus dem Ofen (mit Knochen) Pommes frites Kräutertomate Fr. 22.50 / TT 18.00	Halbes Mistkratzerli aus dem Ofen (mit Knochen) Pommes frites Kräutertomate Fr. 22.50 / TT 18.00	Halbes Mistkratzerli aus dem Ofen (mit Knochen) Pommes frites Kräutertomate Fr. 22.50 / TT 18.00	Halbes Mistkratzerli aus dem Ofen (mit Knochen) Pommes frites Kräutertomate Fr. 22.50 / TT 18.00	Halbes Mistkratzerli aus dem Ofen (mit Knochen) Pommes frites Kräutertomate Fr. 22.50 / TT 18.00	Halbes Mistkratzerli aus dem Ofen (mit Knochen) Pommes frites Kräutertomate Fr. 22.50 / TT 18.00
Abendessen	Vegi-Menü 3-Gang-Menü	Bunter Salatteller mit panierten Champignons und Tartarsauce Fr. 18.50 / TT 14.00	Gebratenes Süsskartoffeltätschli Thymiansauce Eblyssotto Zucchetti Fr. 18.50 / TT 14.00	Pochierte Eier mit Hollandaise auf Lauchbeet Salzkartoffeln mit Dill Fr. 18.50 / TT 14.00	Chili ohne Carne mit Gemüse und Bohnen Kräuter-Bulgur Fr. 18.50 / TT 14.00	Ofenfrische Käse- und Pilzwähe Kleine Salatgarnitur Fr. 18.50 / TT 14.00	Indisches Linsendal (Linseneintopf) Basmatireis Sauerrahm Fr. 18.50 / TT 14.00	Vegetarische Capuns mit Gemüse und Käse Fr. 18.50 / TT 14.00
	Abendmenü	Kalte Platte mit Fleisch und Käse Kartoffelbrötli	Walliser Toast mit Trutenschinken, Tomaten und Raclettekäse	Krawättli "cinque Pi" Tomatenrahmsauce mit Pfeffer, Peterli und Parmesan	Vanille-Porridge mit Zimtucker Himbeerjoghurt	Rührei mit Gemüsestreifen und Pilzen Hausbrot	Ofenfrisches Chäschrüechli Bunter Blattsalat	Vanille-Milchreis Früchtekompott Zimt-Zucker
	Café complet	Café complet	Café complet	Café complet	Café complet	Café complet	Café complet	Café complet
	Birchermüesli	Birchermüesli	Birchermüesli	Birchermüesli	Birchermüesli	Birchermüesli	Birchermüesli	Birchermüesli

"En Guete!" wünscht Ihnen das Küchenteam