

Menü-Wochenplan Alterszentrum Aaheim **Woche 29** **13.07.2026** bis **19.07.2026**

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 13.07.2026	Dienstag 14.07.2026	Mittwoch 15.07.2026	Donnerstag 16.07.2026	Freitag 17.07.2026	Samstag 18.07.2026	Sonntag 19.07.2026
Mittagessen	Suppe	Zitronengrassuppe Basilikumcroûtons	Gemüsebouillon mit Buchstaben	Schwarzwurzel- crèmesuppe	Zucchetticrèmesuppe mit Thymian	Gerstensuppe mit Gemüse	Karottencrèmesuppe mit Orange	Tomatencrèmesuppe mit Gin
	Salat	Menüsalat	Menüsalat	Menüsalat	Menüsalat	Menüsalat	Menüsalat	Menüsalat
	Dessert	Pfirsich- Quarkcreme	Crema catalana mit Zitronenmelisse	Melonensalat mit Blaubeeren	Cremeschnitte	Royal-Ananas- schnitte	Tirolercake	Hausgemachtes Karamellköpfl
	Menü 1 3-Gang-Menü	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Herzoginkartoffeln Kohlrabi mit Kräutern Fr. 18.50 / TT 14.00	Niedergegarter Schweinhals Apfelsauce Teigwaren Rahmspinat Fr. 18.50 / TT 14.00	Rindsvoressen Paprikasauce Ebly Grüne Bohnen Fr. 18.50 / TT 14.00	Geschnetzelte Kalbsleber Salbei und Apfel Kartoffelstock Rübligemüse Fr. 18.50 / TT 14.00	Spaghetti (NOR) Rauchlachs-Sauce mit Dill Geriebener Parmesan Fr. 18.50 / TT 14.00	Pouletsaftbraten Kräutersauce Bramata-Polenta Gedämpfte Tomate Fr. 18.50 / TT 14.00	Geschmorter Rinderbraten Rotweinsauce Bärlauchgnocchi Blumenkohl Fr. 32.50 / TT 28.00
Wochenhit 3-Gang-Menü	Kalt aufgeschnittenes Roastbeef Remouladensauce Salatgarnitur Fr. 22.50 / TT 18.00	Kalt aufgeschnittenes Roastbeef Remouladensauce Salatgarnitur Fr. 22.50 / TT 18.00	Kalt aufgeschnittenes Roastbeef Remouladensauce Salatgarnitur Fr. 22.50 / TT 18.00	Kalt aufgeschnittenes Roastbeef Remouladensauce Salatgarnitur Fr. 22.50 / TT 18.00	Kalt aufgeschnittenes Roastbeef Remouladensauce Salatgarnitur Fr. 22.50 / TT 18.00	Kalt aufgeschnittenes Roastbeef Remouladensauce Salatgarnitur Fr. 22.50 / TT 18.00	Kalt aufgeschnittenes Roastbeef Remouladensauce Salatgarnitur Fr. 22.50 / TT 18.00	
Vegi-Menü 3-Gang-Menü	Elsässer Zwiebelkuchen mit Salatgarnitur Fr. 18.50 / TT 14.00	Nasi Goreng Asiatisches Reis- gericht mit Gemüse und Tofu und Spiegelei Fr. 18.50 / TT 14.00	Gefüllte Riesenchampignons mit Gemüse und Bulgur Safransauce Fr. 18.50 / TT 14.00	Kichererbsen Stroganoff Pilaw-Reis Cocobohnen Fr. 18.50 / TT 14.00	Focaccia mit Rosmarin, Tomaten und Parmesansplitter Salatgarnitur Fr. 18.50 / TT 14.00	Penne Zucchini Pesto Thymian Pinienkernen Parmesan Fr. 18.50 / TT 14.00	Gebackener Camembert auf Gersotto Gemüstreifen und Preiselbeerkonfi Fr. 18.50 / TT 14.00	
Abendessen	Abendmenü	Gefüllte Teigwaren Tomatenrahmsauce	Siedfleischsalat mit Peperoni und roten Zwiebeln Brötchen	Pfannkuchen gefüllt mit Konfitüre Zimtucker	Belegte Brötli, schön ausgarniert	Rührei mit Gemüstreifen Ruchbrot	Käseplatte mit Kräuterquark Gschwellti	Brotauflauf mit Schinken, Gemüse und Käse
	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