

Menü-Wochenplan Alterszentrum Aaheim

Woche 40

28.09.2026

bis

04.10.2026

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 28.09.2026	Dienstag 29.09.2026	Mittwoch 30.09.2026	Donnerstag 01.10.2026	Freitag 02.10.2026	Samstag 03.10.2026	Sonntag 04.10.2026
Mittagessen	Suppe	Bündner Gerstensuppe	Gemüsebouillon mit Tomaten und Reis	Pastinakencrème-suppe mit Gemüse	Zitronengrassuppe mit Croûtons	Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer	Brotsuppe mit Kümmel	Französische Zwiebelsuppe
	Salat	Menüsalat	Menüsalat	Menüsalat	Menüsalat	Menüsalat	Menüsalat	Menüsalat
	Dessert	Schokoladenköpfl mit Fruchtsauce	Mango-cème	Götterspeise mit Beeren	Apfelmus-Streusel-blechkuchen	Zweifarbiges Schokoladenmousse	Brownies mit Zimtrahm	Schwarzwälder-würfel
	Menü 1 3-Gang-Menü	Heisser Beinschinken Kräuterjus Bratkartoffeln Kohlrabi Fr. 18.50 / TT 14.00	Ungarisches Rindsgulasch Müscheli-Teigwaren Blattspinat Fr. 18.50 / TT 14.00	Gebratene Rindfleischbällchen Kräuterjus Steinpilzrisotto Parmesan Fr. 18.50 / TT 14.00	Pochiertes Pouletbrüstli Estragonsauce Schupfnudeln Rüebli-gemüse Fr. 18.50 / TT 14.00	Gebratenes Heilbuttfilet (NOR) Knoblauchsauce Pilawreis Glasierte Gurken Fr. 18.50 / TT 14.00	Schweinsschulter aus dem Ofen Whiskeysauce Risolée Kartoffeln Grüne Bohnen Fr. 18.50 / TT 14.00	Rindfleischvogel mit Portweinsauce Bramata-Polenta Peperonigemüse Fr. 28.50 / TT 24.00
Mittagessen	Wochenhit 3-Gang-Menü	Hirschragout mit Pilzen und Speck Quarkspätzli Rotkraut, Marroni, Rosenkohl Fr. 35.50 / TT 31.00	Hirschragout mit Pilzen und Speck Quarkspätzli Rotkraut, Marroni, Rosenkohl Fr. 35.50 / TT 31.00	Hirschragout mit Pilzen und Speck Quarkspätzli Rotkraut, Marroni, Rosenkohl Fr. 35.50 / TT 31.00	Hirschragout mit Pilzen und Speck Quarkspätzli Rotkraut, Marroni, Rosenkohl Fr. 35.50 / TT 31.00	Hirschragout mit Pilzen und Speck Quarkspätzli Rotkraut, Marroni, Rosenkohl Fr. 35.50 / TT 31.00	Hirschragout mit Pilzen und Speck Quarkspätzli Rotkraut, Marroni, Rosenkohl Fr. 35.50 / TT 31.00	Hirschragout mit Pilzen und Speck Quarkspätzli Rotkraut, Marroni, Rosenkohl Fr. 35.50 / TT 31.00
	Vegi-Menü 3-Gang-Menü	Maispizza mit Tomaten, Zucchini, Oliven und Mozzarella Fr. 18.50 / TT 14.00	Kürbis-Marroni-Curry mit Sauerrahm Basmatireis Fr. 18.50 / TT 14.00	Paniertes Quornschnitzel Bratkartoffeln Mischgemüse Fr. 18.50 / TT 14.00	Paneer-Spiessli auf Gersotto und Gemüsewürfel mit Kräutersauce Fr. 18.50 / TT 14.00	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung Ratatouille Fr. 18.50 / TT 14.00	Penne an Zucchini-pesto Pinienkerne Parmesan Fr. 18.50 / TT 14.00	Spätzli mit Herbstragout und Tofu Reibkäse Fr. 18.50 / TT 14.00
Abendessen	Abendmenü	Kürbis-Käse-Wähe mit Speck Sauerrahm-Sauce	Pfannkuchen mit Quarkfüllung Früchtesauce	Suppe-Znacht: Kartoffelsuppe mit Gemüse, Speck und Linsen	Chäshörnli mit Brösel Apfelmus	Belegte Brote mit Thon und Ei	Quarkknödel mit Früchtelefüllung Vanillesauce	Teigwarenauflauf mit Gemüse und Kräutern
	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