








Menueplan



31.03.2025 bis 06.04.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Kohlrabencrèmesuppe mit Kerbel	Tomatencrèmesuppe mit Basilikum-Pesto	Zucchetticrèmesuppe mit Croupons	Lattichcrèmesuppe mit gerösteten Pinienkernen	Gemüsecrèmesuppe	Bohnencrèmesuppe mit Quark	Edamamecrèmesuppe
***	***	***	***	***	***	***
Gemischter Blattsalat	Batavia-Salat mit gerösteten Kernen	Zuckerhut-Salat mit Cherrytomaten	Peperonisalat mit Champignons	Kopfsalat mit Ei	Tomaten-Mozzarella Salat	Fenchelsalat mit Orangen
						
Schweins-Saltimbocca mit Rotweinsauce, Käse-Polenta und Kohlraben	Poulet-Filet gebraten mit Kräuter-Rahmsauce, Teigwaren und Karotten	Planted-Geschnetzeltes mit Safran-Sauce, Schupfnudeln und Artischocken	Spaghetti mit Rindfleisch-Bolognese und Reibkäse, dazu hausgemachtes Apfelmus	Forellen-Filet gebraten mit Mandelbutter, Reis und Blattspinat	Mischpilz-Cappelletti mit Gemüsestreifen und Frühlingszwiebeln an einer Rucola-Sauce mit Reibkäse	Lammnierstück gebraten mit Café-de-Paris-Sauce, Kartoffelstock und Ratatouille
***	***	***	***	***	***	***
Kokosnusscreme mit Schokoladenwürfeln	Zitronen-Mousse mit Honig	Vollkorn-Zimtkuchen	Stracciatella-Glacé mit Schlagrahm	Crèmeschnitte	Birnen-Kompott mit Vanillecreme	Tobleron-Mousse mit Schlagrahm

Wochenhit

Zartes Rindsgeschnetzeltes-Stroganoff mit Gnocchi und Karotten

Frühlingshit

Zarte Poulet-Brust gebraten mit aromatischer Kräuterbutter auf Salatteller


Vegihit

Bärlauch-Gnocchi mit Cherrytomaten, Gemüse, Käse-Rahmsauce und Reibkäse


Abend 

Kalbsbratwurst mit würzigem Senf und Kartoffelsalat



Abend 

Kartoffel-Wähe mit Oregano-Quark und Blattsalat



Abend 

Trutenschnitzel gebraten mit Kräuterbutter und Karotten-Zucchetti-Salat



Abend 

Äpler Makkaroni mit Schinken, Speck, Zwiebeln und Apfelmus



Abend 

Cappelacci mit Tomaten und Burrata-Tomatensauce, dazu Reibkäse und Blattsalat



Abend 

Vollei-Toast mit Vanillesauce



Abend 

Café Complet mit Mortadella und Baby-Bel



Das Heim am Römerhof verwendet bis auf wenige Ausnahmen Schweizer Fleisch, Fisch, Geflügel, Milchprodukte und Eier. Fleisch- und Fischarten aus anderen Herkunftsländern werden deklariert. Im Römerhof kochen wir generell allergenfrei. Die Symbole gelten für die Verpflegung des ganzen Tages. Bei genauerer Auskunft über Allergene, wenden Sie sich an das Küchen-Personal.

Die Lebensmitteldeklaration finden Sie im Aushang beim Menüplan.

Wochenhit 

Winterhit 

Vegihit 