








Menueplan



18.11.2024 bis 24.11.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Tomatencremesuppe mit rotem Pesto	Pfälzkerarottencremesuppe mit Ingwer	Bohnencremesuppe mit Bohnenkraut	Griessuppe mit Gemüse	Selleriecremesuppe mit Meerrettichschaum	Marronicremesuppe mit Quark	Rindfleischbouillon mit Ei und Kräutern
***	***	***	***	***	***	***
Roter Kopfsalat mit Cherrytomaten	Zucchettisalat mit Sultaninen	Rettichsalat mit Mandeln	Gemischter Blattsalat	Endivien Salat mit Datteln	Nüsslisalat mit Radiesli	Gurkensalat mit Wasabi-Mayonnaise
*** 	*** 	*** 	*** 	*** 	*** 	*** 
Planted Kebap-Fleisch mit Cocktailsauce, Wildreis und Kürbis	Halbes Poulet aus dem Ofen mit Kräuter-Jus, Pommes Frites und Karotten	Planted Pulled-Barbecue mit Café-de-Paris-Sauce, Kräuter-Ebly und Bohnen	Rindfleisch Geschnetzeltes an Pfeffersauce, Kartoffelstock und Ratatouille	Dorschfilet pochiert mit Zitronensauce, Butter-Kartoffeln und Rahmspinat	Mungbohnen-Balls mit Schalottensauce, Safran-Risotto und Peperonata	Wallisserbraten mit Dörr-Aprikosen, gebratenen Gnocchi und Lauch
***	***	***	***	***	***	***
Vanille Glacé mit Schokoladensauce	Zimt Mousse mit Brownie-Würfeli	Vollkorn Blaubeerkuchen	Ananassalat mit Granatapfelkernen	Schokoladencreme mit Amaretto-Schlagrahm	Fruchtsalat	Mandarinencrème mit Schlagrahm

Wochenhit

Zarte Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, serviert mit knusprigem Rösti und Bohnen

Winterhit

Zart gekochtes Rindsiedfleisch, serviert mit Meerrettichschaum, feine Salzkartoffeln und Dörrbohnen

Vegihit

Frischer Salatteller, dazu goldene Maisplätzli und aromatische Kräuter-Crème-Fraiche

Abend 

Vollei-Toast gebraten mit Kirsch-Kompott und Zimtucker



Abend 

Rucola-Ravioli mit Haselnuss-Sauce und Reibkäse



Abend 


Vollkorn Teigwaren mit Basilikum-Pesto, Reibkäse und Blattsalat




Abend  + 

Salami-Teller, dazu frisches Brot und Butter



Abend 

Gemüse-Lasagne mit Tomatensauce und Käse, dazu Blattsalat



Abend 

Poulet-Wienerli mit würzigem Senf und Kartoffel-Salat



Abend 

Café Complet mit Trutenschinken und Tilsiter Käse



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 genauere Auskunft über Allergene, wenden Sie sich an das Küchen-Personal. Die Lebensmitteldeklaration finden Sie im Aushang beim Menüplan.

Wochenhit 

Winterhit 

Vegihit 