






Menueplan



17.02.2025 bis 23.02.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Pfälzerkarottencrèmesuppe mit Ingwer	Blumenkohlcrèmesuppe mit Liebstöckel	Gemüsebouillon mit Ei und Kräutern	Brokkolicrèmesuppe mit Mandeln	Lauchcrèmesuppe mit Mascarpone	Safrancrèmesuppe mit Backerbsen	Rucolacrèmesuppe mit Quark
***	***	***	***	***	***	***
Tomaten-Gurkensalat	Lollo-Salat mit Kernen	Kopfsalat mit Ei	Gemischter Blattsalat	Fenchel-Salat mit Orangen	Weisskabis-Salat mit Kümmel	Frisée-Salat mit Apfel
						
Planted-Geschnetzeltes mit Currysauce, Reis und Asia-Gemüse	Poulet-Ragout mit Oregano-Sauce, Teigwaren und Federkohl	Planted-Steak mit Zwiebelsauce, Bratkartoffeln, Erbsen und Mais	Rindfleisch-Geschnetzeltes mit Paprikasauce, Mais-Polenta und Sellerie	Forellenfilet gebraten mit Zitronen-Buttersauce, Salzkartoffeln und Blattspinat	Mais-Zucchini-Plätzchen mit Crème-Fraîche-Dip, Wildreis und Ratatouille	Kalbfleisch-Hackbraten mit Eierschwämmli-Sauce, Servietten-Knödel und Lauch
***	***	***	***	***	***	***
Vanillecrème mit Cranberries	Schokoladen-Mousse mit Schokoladen-Würfeln	Himbeer-Quark mit Caramel-Schrot	Tonkabohnen-Crèmeschnitte	Kiwi-Salat mit Honig	"Griesschöpfli" mit Erdbeersauce	Cookie-Crumble-Cake

Wochenhit

Spaghetti Napoli mit feinem Reibkäse, dazu frischer Blattsalat

Winterhit

Saftiger Rindsfilet gebraten mit Jus, dazu Pastinaken-Gnocchi-Gratin

Vegihit

Spätzli mit Brunnenkresse, Röstzwiebeln und feinem Reibkäse, dazu frischer Blattsalat

Abend 
Siedfleisch-Salat mit Tomaten und Essiggurken, dazu Brot und Butter



Abend 
Gemüse-Cannelloni mit Käse-Rahmsauce, dazu frischer Blattsalat




Abend 
Wienerli im Blätterteig mit Karotten-Kabissalat



Abend 
Vollei-Toast gebraten mit Brombeer-Kompott und Zimtucker



Abend 
Lauch-Käse-Wähe, serviert mit frischem Blattsalat



Abend 
Nürnberger-Würstli gebraten mit würzigem Senf und Kartoffelsalat



Abend 
Café Complet mit Lyoner-Wurst und Greyerzer-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 genauerer Auskunft über Allergene, wenden Sie sich an das Küchen-Personal.

Die Lebensmitteldeklaration finden Sie im Aushang beim Menüplan.

Wochenhit  

Winterhit  

Vegihit  