






Menueplan

11.11.2024 bis 17.11.2024



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Ratatouillecrèmesuppe mit Sauerrahm	Fenchelcrèmesuppe mit Käse	Karottencrèmesuppe mit Ingwer	Tomatencrèmesuppe mit Pesto	Krautstielcrèmesuppe	Kürbiscrèmesuppe mit Petersilie	Stangenselleriecrèmesuppe
***	***	***	***	***	***	***
Kopfsalat mit Ei	Russischer Salat	Rucola-Tomatensalat	Rotkabisalat mit Dörrfrüchten	Gemischter Blattsalat	Eichblatt-Salat	Gurkensalat mit Dill
 ***	 ***	 ***	 ***	 ***	 ***	 ***
Planted Ragout mit Pilzsauce, Teigwaren und Karotten	Truthahn Geschnetzeltes mit Rotwein-Kräutersauce, Kartoffelstock und Schwarzwurzeln	Planted Geschnetzeltes mit Silberzwiebel-Sauce, Kräuter-Ebly und Rahm-Krautstiel	Lamm-Curry-Ragout mit Reis und Peperonata	Forellen-Filet im Ei gebraten mit Weissweinsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat	Veganes Geschnetzeltes mit Senfsauce, Kräuter-Bulgur und Blumenkohl	Rindsschmor-Plätzli mit Schmorsauce, Käse-Gerste und gebratene Zucchini
***	***	***	***	***	***	***
Rhabarber-Mousse mit Schokoladenwürfel	Vollkorn-Brombeer-Kuchen	süsse Hefeschnecke	Kokusrème mit Malibu	Cassis-Tiramisu	Mini Soufflé Schokolade dazu feines Vanilleglace	frischer Fruchtsalat

Wochenhit

Gedämpfte Rindfleisch-Momos, serviert mit würziger Sojasauce, scharfem Wasabi und frischem Blattsalat

Winterhit

Gebratene Knoblauch-Crevetten mit frischen Cherrytomaten und Bundzwiebeln, serviert auf würzigen Spinatnudeln und verfeinert mit Reibkäse

Vegihit

Knusprige Gemüse-Rösti, überbacken mit würzigem Raclette-Käse und gekrönt mit einem Spiegelei

Abend 

Rindsgulasch, dazu frisches Brot und Butter



Abend 

Dampfnudeln verfeinert mit Vanillesauce



Abend 

Poulet-Cordon-Bleu mit Zitronenschnitt und Kartoffel-Karottensalat



Abend 


Chäschüechli mit frischem Blattsalat




Abend 

Gemüse-Ei-Tortilla mit pikanter Tomatensauce und Chilli-Reis



Abend 

Gemüse-Wähe mit Kräuter Crème-Fraiche



Abend  

Café Complet mit Bierwurst und Greyenzer-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 Menueplan.

Wochenhit 

Winterhit  

Vegihit  