











Menueplan

14.04.2025 bis 20.04.2025



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Marronicrèmesuppe mit Quark ***	Rindfleischbouillon mit Ei und Kräutern ***	Karottencrèmesuppe mit Petersilie ***	Lattichcrèmesuppe mit Croûtons ***	Kressecrèmesuppe mit Brotkrümel ***	Tomatencrèmesuppe mit Basilikum ***	Oster-Brunch  ***
Maissalat mit Curry-Mayonnaise *** 	Karottensalat *** 	Randensalat *** 	Selleriesalat mit Baumnüssen *** 	Gemischter Blattsalat *** 	Zucchettisalat *** 	Oster-Brunch *** 
Rindfleisch-Geschnetzeltes mit Rotweinsauce, Kartoffelstock und Erbsen ***	Pouletbrust gebraten mit Rahmsauce, Nudeln und Brokkoli ***	Planted-Crispy-Stripes mit Zitronen-Mayonnaise, Reis und Mischgemüse ***	Truthahnschnitzel gebraten mit Café-de-Paris-Sauce, Röstikroketten und Karotten ***	Lachsforelle pochiert mit Dill-Rahmsauce, Salzkartoffeln und Rahmspinat ***	Vollkorn-Spaghetti mit Linsen-Bolognese, Reibkäse und hausgemachtem Apfelmus ***	Oster-Brunch  ***
Weisses Schokoladen-Mousse mit Granatapfelkernen	Bananen-Glacé mit Schokoladensauce	Fruchtsalat	Haselnusscreme mit Schlagrahm	Vollkorn-Orangen-Honig-Kuchen	Sachertorte	Oster-Brunch 

Wochenhit

Poulet-Cordon-Bleu mit Zitronenschnitz, zarte gebratene Spinat-Gnocchi und feinen Gelben Karotten

Frühlingshit

Bärlauch-Bratwurst verfeinert mit Zwiebelsauce, dazu Bratkartoffeln und Erbsen

Vegihit

frittierte Mozzarella-Sticks, begleitet von einem würzigem Curry-Dip, serviert auf einem frischen Salatteller

Abend 
Käsekuchen
und frischer Blattsalat



Abend 
Röstitaschen
gefüllt mit Frischkäse,
dazu frischer Blattsalat



Abend 
Poulet-Salat mit frischen
Früchten und Cocktailsauce,
dazu Brot und Butter



Abend 
Rindfleisch-Meatballs
mit Barbecue-Dip,
und Karotten-Kartoffelsalat



Abend 
Vollei-Toast
mit Zwetschgen-Kompott
und Zimtucker



Abend 
Chicken Nuggets
mit Tartare-Sauce,
dazu cremiger Hörnlisalat



Abend 
Café Complet
mit Bündnerfleisch
und Brie-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 

Frühlingshit 

Vegihit 