

Menueplan



25.11.2024 bis 01.12.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Brokkolicrèmesuppe mit Mandeln	Blumenkohlcrèmesuppe mit Schnittlauch	Krautstielcrèmesuppe mit Majoran	Lattichcrèmesuppe mit Knoblauch-Croutons	Romanescocrèmesuppe mit Backerbsen	Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Sesam	Kartoffelcrèmesuppe mit Thymian
***	***	***	***	***	***	***
Gemischter Blattsalat	Kopfsalat mit Radiesli	Randensalat mit Apfel	Fenchelsalat mit Orangen	Frisée-Salat mit Kernen	Maissalat mit Wasabi-Mayonnaise	Gurken-Tomaten-Salat
*** 	*** 	*** 	*** 	*** 	*** 	*** 
Barbecue-Geschnetzeltes mit Safran-Silberzwiebel-Sauce, Teigwaren und Karotten	Pouletbrust gebraten mit Kokosnuss-Curry-Sauce, Reis und Senfkohl	Crispy-Chicken-Tenders mit Paprika-Dip, Käse-Gerste und Ratatouille	Rindfleisch-Spiess mit Kräuterbutter, Tomaten-Ebly und Bohnen	Frischlachsfilet pochiert mit Blatt Petersilien-Sauce, Salzkartoffeln und Lauch	Brokkoli-Käse-Plätzli mit Liebstöckel-Sauce, gebratene Griess-Gnocchi und Kürbis	Lammvorenissen mit Tomaten-Kurkuma-Sauce, Kümmel-Kartoffeln, und Blumenkohl
***	***	***	***	***	***	***
Schokoladencreme mit Birne	Zucker-Donut	Kirsch-Schnitte	Lebkuchencreme mit Schlagrahm	Kiwisalat mit Ahorn-Sirup	Kokosnuss-Glacé	Orangen-Quark mit Schokoladenstreusel

Wochenhit

Würzige Rindgulaschsuppe, serviert mit frischem Brötchen und Butter

Winterhit

Zartes Kalbsfilet in aromatischer Portwein-Jus, serviert mit cremigem Kartoffelgratin und feinem Romanesco

Vegihit

Spinat-Zwiebel-Käse-Wähe, serviert mit frischem Blattsalat

Abend  + 

Wurstsalat mit Tomaten und Essigurken in einer Senf-Vinaigrette, dazu Brot und Butter



Abend 


Brokkoli-Blumenkohl-Käse-Wähe, dazu frischer Blattsalat



Abend 

Rindfleisch-Meatballs mit BBQ-Sauce, dazu Tomaten-Mozzarella-Salat



Abend  + 

Wienerli im knusprigem Blätterteig mit frischem Blattsalat



Abend 

Lauch-Wähe garniert mit Kerbel-Quark



Abend 

Birchermüesli mit frischem Brot und Butter



Abend  + 

Café Complet Lyoner Wurst und Edamer 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   