

## Wochenmenükarte Alterswohnheim Flaachtal

	Vorspeise	Mittagsmenü		Fleischlos	Tagesdessert
Montag, 7. Oktober 2024	Petersilien-Schaum Suppe	Paniertes Gemüseschnitzel mit Ketchup und Frühlingkartoffeln	CH	Paniertes Gemüseschnitzel mit Ketchup und Frühlingkartoffeln	Mangocrème
Dienstag, 8. Oktober 2024	Farmersalat (Rüebli, Sellerie & Ananas)	Pouletgeschnetztes Cazimir im Reising serviert, garniert mit Früchten	CH	Tofu- Gemüseragout im Reising, garniert mit Früchten	Vanillecrème mit Trauben
Mittwoch, 9. Oktober 2024	Griesssuppe mit Kerbel	Hörnli und G'hacktes (Rind) mit Apfelmus	CH	Hörnli und G'hacktes (Soya) mit Apfelmus	Blätterteigtaschen mit Konfiture
 Donnerstag, 10. Oktober 2024	Kürbissuppe	Weisswurst mit süssem Senf und Mistkratzerli mit Kartoffelsalat & Bretzel	CH	Käsespätzle	Rummelplatz Süssigkeiten
Freitag, 11. Oktober 2024	Rüebli- Ingwer Suppe	Alaska Seelachs überbacken an Kräutersauce mit Salzkartoffeln und Rahmspinat	Fao 67	Blumenkohlmedaillon mit Salzkartoffeln und Rahmspinat	Schokoladenküchlein
Samstag, 12. Oktober 2024	Crémige Weisswein-Apfelsuppe	Gefüllter Crêpes mit Rindshackfleisch, überbacken mit einer Rahmsauce, mit gedämpften Rüebli	CH	Gefüllter Crêpes mit Pilzragout, überbacken mit Rahmsauce	Honig- Mascarponecrème
Sonntag, 13. Oktober 2024	Rindsbouillon mit Backerbsen	Rindsschmorbraten mit Quarkspätzli und Rotkraut mit glasierten Marroni und Rotweibirne	CH	Vegetarischer Wildteller mit sautierten Pilzen, Quarkspätzli, Rotkraut und Marroni	Crèmeschnitte

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unser Personal. Oder notieren Sie diese auf dem Bestellformular unter "Bemerkungen". Wir bemühen uns, ihre Anliegen so gut als möglich zu erfüllen.

Die Warendeclaration ist auf der Rückseite beschrieben, Änderungen vorbehalten.

- Wir stellen die Menus möglichst saisongerecht und nach den Richtlinien der heutigen Ernährungsphysiologischen Erkenntnisse zusammen.
- Es ist uns wichtig, dass wir unseren Bewohnern mit unserem Essen ein Stück Lebensqualität bieten können.
- Bei der Produktwahl streben wir nach Möglichkeit an, Lebensmittel aus der Region und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung einzukaufen.

Produkt	Herkunftsland	Produktion
<b>Kalb-, Rind-, Schweinefleisch</b>	Schweiz	Schweiz
<b>Lammfleisch</b>	Schweiz	Schweiz
<b>Kaninchenfleisch</b>	Schweiz	Schweiz
<b>Geflügel</b>	Wenn nicht auf dem Speiseplan deklariert, ist die die Herkunft aus der Schweiz.. Kommt das Geflügel aus Brasilien können antimikrobielle Leistungsförderer (Antibiotika) vorhanden sein.	Schweiz
<b>Wurstwaren</b>	Schweiz	Schweiz
<b>Wild</b>	Schweiz, EU, Neuseeland	Schweiz
<b>Fische, Meeresfrüchte</b>	Wenn nicht auf dem Speiseplan deklariert, ist die Herkunft aus der Schweiz	

Produkt	Lieferant
<b>Eier</b>	Gastro Käse (Pasteurisierte +frische) Hoflädeli Sandwies Buch a. Irchel (frische)
<b>Brot</b>	Bäckerei Schneider, Flaach
<b>Fleisch Fisch</b>	Metzgerei Niedermann, Uhwiesen Mastai Kundelfingerhof
<b>Milchprodukte</b>	Gastro Käse AG Familienunternehmen Ballwil
<b>Gemüse, Früchte</b>	Tenti AG, Winterthur
<b>Spargeln</b>	Spargelhof Flaach