

Wochenmenüplan



Regionales Alterszentrum
Tannzapfenland
Münchwil

An Sonn und Feiertage berechnen wir einen Menüaufpreis von CHF 9.40

Wir bieten die Menüs auch als Seniorenportionen an.

Fragen Sie nach unserem Menüpass. Jedes 11. Essen ist Gratis. (Tagesmenü, Vegi, WH)

Wir freuen uns auf eine Reservation unter **071 969 12 11**

Wochenhit Montag bis Freitag CHF 17.70

Gehacktes und Hörnli (100% Rind)

Reibkäse
und Apfelmus dazu

Menü 1 Das Klassische CHF 17.70

Menü 2 Das Vegetarische CHF 17.70

Montag 24.08.26	Bouillon mit Backerbsen Blattsalat mit Kohlrabistreifen Pouletgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce Pilaw- Reis Glasierte Karotten	Bouillon mit Backerbsen Blattsalat mit Kohlrabistreifen Quorgeschnetzeltes Pilaw- Reis Glasierte Karotten
Dienstag 25.08.26 Mittagstisch	Karotten- Orangencremesuppe Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill Rindfleischvogel (Rind/Schwein) an Rosmarinsauce Kartoffelstock mit Mascarpone Grüne Bohnen	Karotten- Orangencremesuppe Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill Gemüse- Linsen Eintopf Kartoffelstock mit Mascarpone Grüne Bohnen
Mittwoch 26.08.26	Griesssuppe mit Lauchstreifen Friséesalat mit Randensprossen Kalbshacksteak an brauner Sauce (100% Kalb) Teigwaren Blattspinat Schokoladencreme mit pochierter Birne	Griesssuppe mit Lauchstreifen Friséesalat mit Randensprossen Gemüseteller (Spinat, Karotten, Kohlrabi, Broccoli, Tomate) Kroketten Schokoladencreme mit pochierter Birne
Donnerstag 27.08.26	Knoblauchcremesuppe Maissalat mit Curry und Früchten Appenzeller Brätschnitzel an brauner Sauce Country Cuts Ratatouille	Knoblauchcremesuppe Maissalat mit Curry und Früchten Gefülltes Vegi- Schnitzel an Kräutersauce Country Cuts Ratatouille
Freitag 28.08.26	Bouillon mit Eierfäden Grüner Eichblattsalat mit Ei Fischcurry Reis Gedünsteter Chinakohl	Bouillon mit Eierfäden Grüner Eichblattsalat mit Ei Früchtecurry Reis Gedünsteter Chinakohl
Samstag 29.08.26	Gemüsecremesuppe Selleriesalat Tortelloni Ricotta Spinat Füllung Kräuterrahmsauce Reibkäse	Gemüsecremesuppe Selleriesalat Tortelloni Ricotta Spinat Füllung Kräuterrahmsauce Reibkäse
Sonntag 30.08.26	Frühlingszwiebelcremesuppe Bunter Blattsalat mit Rossostreifen Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art Butterspätzli Broccoli Süssmostcreme im Gläsl	Frühlingszwiebelcremesuppe Bunter Blattsalat mit Rossostreifen Tofuragout Zürcher Art Butterspätzli Broccoli Süssmostcreme im Gläsl

Wenn nichts anderes deklariert ist verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch

Auskunft über Allergene Inhaltsstoffe gibt Ihnen gerne unser Servicepersonal. Bewohner fragen bitte bei den Mitarbeiter Service Gastronomie nach. Alle unsere Brot- und Feinbackwaren stammen aus der Schweiz (Produktionsland: Schweiz)

Egli: MSC, RU (Zucht, ASC, Vietnam)
Seelachs: (MSC, Alaska, US, Wildfang)
Goldbarsch (MSC, Wildfang, Island)
Seeknusperei (DE, Bin. Fischerei)
Pangasius (VN, Zucht)
Seehecht (DE, Wildfang)

Zander: (Wildfang, Binnenfischerei, Russland)
Saibling (Aquakultur, Zucht, Island)
Fischnuggets (MSC, USA, Wildfang)
Fischstäbli (CA, MSC aus Fischfilet geschnitten)
Dorsch: (MSC, Wildfang, CN)

Forelle: (Zucht, Frankreich)
Schollen: (Wildfang, Nordatlantik NL)
Kabeljau: (MSC, Atlantik, NL)
Schlemmerfilet (MSC Alaska-Seelachs Nordost, - und Nordwestpazifik)
St. Petersfisch (Wildfang, NZ)