

Name Kunde _____

ganze Portion halbe Portion

Suppe ja nein

Salat ja nein

Dessert ja nein

Anmerkungen _____

Menü vom 24.03.2025 - 30.03.2025 (KW 13)

Bestellabgabe bis Donnerstag
20.03.2025

Wochentag	Menu 1	Vegi -Gericht	Wochenhit
Montag 24.03.25	Gemüsecremesuppe mit Backerbsen	<u>Gemüsecremesuppe</u> mit Backerbsen	Gemüsecremesuppe mit Backerbsen
	Weisskabissalat	Weisskabissalat	Weisskabissalat
	Bauernbratwurst (S) an Rosmarinsauce mit Kartoffelgratin und gedünsteten grünen Bohnen	Spanische Tortilla (Gemüse und Kartoffelwürfel) dazu Dip aus getrockneten Tomaten	Sautiertes Felchenfilet mit Zitronensauce auf Sellerie-Nussbutterpüree und Babykarotten
	Stracciatellamousse	Stracciatellamousse	Stracciatellamousse
Dienstag 25.03.25	Rindsbouillon mit Fideli	<u>Gemüsebouillon</u> mit Fideli	Rindsbouillon mit Fideli
	Couscous Salat	Couscous Salat	Couscous Salat
	Ofenfleischkäse (S,K) mit Senf dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat	Weizenwrap gefüllt mit Gorgonzola, Honig und Birnenschnitzen an Kürbisrahmsauce	Sautiertes Felchenfilet mit Zitronensauce auf Sellerie-Nussbutterpüree und Babykarotten
	Rhabarberkompott	Rhabarberkompott	Rhabarberkompott
Mittwoch 26.03.25	Blumenkohlcremesuppe mit Speckwürfeln	<u>Blumenkohlcremesuppe</u>	Blumenkohlcremesuppe mit Speckwürfeln
	Fenchelsalat m.Orangenfilets	Fenchelsalat m.Orangenfilets	Fenchelsalat m.Orangenfilets
	Rindsvoressen an Rotweinsauce mit hausgemachten Spätzli und Kürbisgemüse	Ravioli gefüllt mit Taleggio und Kräutern mit sautierten Lauchstreifen und Trauben an Weissweinhrahmsauce	Sautiertes Felchenfilet mit Zitronensauce auf Sellerie-Nussbutterpüree und Babykarotten
	Tirolercake	Tirolercake	Tirolercake
Donnerstag 27.03.25	Randenpüreesuppe mit Kräuteröl	Randenpüreesuppe mit Kräuteröl	Randenpüreesuppe mit Kräuteröl
	Eichblattsalat mit Röstzwiebeln	Eichblattsalat mit Röstzwiebeln	Eichblattsalat mit Röstzwiebeln
	Schweinsplätzli an Champignonrahmsauce mit Tagliatelle und Karottengemüse m. Petersilie	Ofenkartoffeln mit Kräuter-Knoblauch - Quark und Ofengemüse	Sautiertes Felchenfilet mit Zitronensauce auf Sellerie-Nussbutterpüree und Babykarotten
	Gebrannte Crème	Gebrannte Crème	Gebrannte Crème
Freitag 28.03.25	Gemüsebouillon mit Brotwürfeln	Gemüsebouillon mit Brotwürfeln	Gemüsebouillon mit Brotwürfeln
	Karottensalat mit Pistazien	Karottensalat mit Pistazien	Karottensalat mit Pistazien
	Ofen-Poulet an Sauce Hollandaise dazu junge Bratkartoffeln Ofentomate mit Parmesan	Linsentätschli auf Erbsen-Morchelragout an Brunnenkresserahmsauce	Sautiertes Felchenfilet mit Zitronensauce auf Sellerie-Nussbutterpüree und Babykarotten
	Limetten-Mascarpone mousse	Limetten-Mascarpone mousse	Limetten-Mascarpone mousse
Samstag 29.03.25	Tomatencremesuppe mit Gin	Tomatencremesuppe mit Gin	<p><u>Wichtiger Hinweis</u> - Bitte Mahlzeiten NICHT mit den Deckeln der Mahlzeitenlieferungen in Mikrowelle aufwärmen</p> <p>Die Frischmahlzeiten sind liebevoll zubereitet vom Küchen-Team</p>
	Blattsalat mit Sprossen	Blattsalat mit Sprossen	
	Rindsgeschnetzeltes "NidwalderArt", Rotweinsauce dazu Polenta mit Mascarpone und gedünster Rosenkohl	Blätterteig-Kissen gefüllt mit Saisongemüseragout und Kräuterpesto	
	Birnenkompott	Birnenkompott	
Sonntag 30.03.25	Sellerie-Apfelpüreesuppe mit Apfelwürfeln	Sellerie-Apfelpüreesuppe mit Apfelwürfeln	<p>serata. leben im alter</p> <p>Serata, Stiftung für das Alter Tischenloostrasse 55 8800 Thalwil www.serata.ch</p>
	Randensalat mit Meerrettich	Randensalat mit Meerrettich	
	Kalbsschulterbraten an Eierschwämmisauce Bratkartoffeln mit Zwiebeln und geschortenes Rotkraut	Weissweinsrisotto mit Bärlauch, sautiertem Kräuterseitling und konfierte Cherrytomaten	
	Linzerschnitte	Linzerschnitte	

(S) Schwein / (R) Rind / (K) Kalb