TERTIANUM

Wohn- und Pflegezentrum Park Ramendingen

Menüplan: Montag 28. April - Sonntag 04. Mai

Wochenhit:	Vegi:
Poulet Piccata auf Tomatenrisotto	Gemüseteller mit Spiegelei, Kartoffelstock und Sauce Hollandaise

	Tagesmenu	Dessert	Abendessen
Montag 28.04.2025	Salat vom Buffet *** Bouillon mit Reisnudeln *** Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Kartoffelstock & Erbsen	Waldbeeren-Quarkcrème	Griessbrei Zucker & Zimt
Dienstag 29.04.2025	Salat vom Buffet *** Kohlrabisuppe oder Bouillon *** Schweinsgeschnetzeltes in einer Peperoni- Pilzsauce und Pizokel	Birnensorbet	Bohnen- Eintopf mit Würstchen und Rippli
Mittwoch 30.04.2025	Salat vom Buffet *** Geflügelcrème oder Bouillon *** Gehacktes mit Hörnli Apfelmus & Schmelzzwiebeln	Tiramisu	Café Complet garniert
Donnerstag 01.05.2025	Salat vom Buffet *** Pilzsuppe oder Bouillon *** Mah- Meeh mit Pouletbrust Indonesisches Nudelgericht mit Curry, Wokgemüse und Cashewnüsse	Caramelköpfli mit Rahm	Käse- Lauch Wähe
Freitag 02.05.2025	Salat vom Buffet *** Kräuterschaumsuppe oder Bouillon *** Pochiertes Saiblingsfilet an einer Dillsauce, Wildreis und Wirsinggemüse	Schoggikuchen	Belegte Brötli Salami und Ei
Samstag 03.05.2025	Salat vom Buffet *** Gemüsecrèmesuppe oder Bouillon *** Coq au Vin mit Zitronenreis und Blumenkohl	Erdbeermousse	Spinat- Feta- Blätterteigtasche Sauce Hollandaise
Sonntag 04.05.2025	Salat vom Buffet *** Randencrèmesuppe oder Bouillon *** Kalbsgeschnetzeltes “Zürcher Art” mit Kartoffelrösti und Mischgemüse	Mini Bananensplit	Wurst- Käsesalat garniert

Alternative Beilage am Mittag:	Kartoffelstock
Alternativen beim Abendessen:	Birchermüesli mit Weggli, Café Complet, Würstchen mit Brot, Chäschüechli mit Salat, Tagessuppe

Fleisch/Fisch-Deklaration
Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizerfleisch.
Alle Brote und Gebäcke wurden in der Schweiz produziert. Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet.
Bei Fragen zur Herkunft, Deklaration und Allergenen Stoffe geben Ihnen unsere Service- und Küchenverantwortlichen jederzeit Auskunft.