Menü-Übersicht **Woche: 38** **Mo, 15.09. bis So, 21.09. 2025**

Pflegezentrum Eulachtal

Montag 15.09.2025	Dienstag 16.09.2025	Mittwoch 17.09.2025	Donnerstag 18.09.2025	Freitag 19.09.2025	Samstag 20.09.2025	Sonntag 21.09.2025
Kichererbsen- püreesuppe ***** Apfel-Rettichsalat ***** Emmentaler Pouletpfeffer UrDinkel-Teigwaren Rosenkohl ***** Quorn-Nusspfeffer ***** ***Wochen-Hit*** Kürbis-Tortelli (Ravioli) mit Federkohl und Lauch	Rindsbouillon mit Backerbsen ***** Kohlrabensalat ***** Kalbsbrätkügeli Blätterteig-Pastetli glasierte Karotten und zweifarbige Bohnen ***** Hülsenfrüchte-Eintopf *****	Kürbis- cremesuppe ***** Blattsalat Thousand Islandsdressing ***** "Nasi Goreng" Indonesische Reispfanne mit Poulet und Gemüse ***** "Nasi Goreng" mit Tofu *****	Linsen- püreesuppe ***** Peperonisalat ***** Innerschweizer Älplermakronen mit Speck Röstzwiebeln Birnenkompott ***** ohne Speck *****	Geflügel- cremesuppe ***** Chicoréeesalat mit Orangen ***** Gebratenes Zanderfilet "Elsässer Art" Petersilien- Kartoffeln Rahmsauerkraut ***** Süsskartoffel-Tätschli ***** ***Menü-Spezial*** Rindshack-Tätschli mit Pfefferrahmsauce Kartoffelstock und Karottenstäbli	Garburesuppe ***** Gemischter Salat ***** Bayrische Schweinshaxe Biersauce Breitbandnudeln Federkohl ***** Back-Camembert *****	Pastinaken- cremesuppe ***** Saisonaler Blattsalat mit Croutons ***** Rehgeschnetzeltes Preiselbeerrahmsauce gebratene Quarkspätzli zweierlei Gemüse ***** Herbstliche Quarkspätzli- Gemüsepfanne *****
Mittagessen						

Fleisch- & Fischherkunft: *Poulet-, Truthahn-, Schweins-, Kalbs- und Rindsfleisch aus der Schweiz, Rehfleisch aus dem Silberwald (Tschechien)*
Zanderfilet aus Estland (Wildfang aus dem Nordostatlantik)

Allergene: *Das Fachpersonal vom Service und der Küche gibt gerne Auskunft.*

Menü-Übersicht **Woche: 39** **Mo, 22.09. bis So, 28.09. 2025**

Pflegezentrum Eulachtal

Montag 22.09.2025	Dienstag 23.09.2025	Mittwoch 24.09.2025	Donnerstag 25.09.2025	Freitag 26.09.2025	Samstag 27.09.2025	Sonntag 28.09.2025
Apfel- Selleriecremesuppe ***** Tomatensalat mit Mozzarella ***** Pochierte Truthahnbrust Frischkäsesauce Spiralen Mischgemüse ***** Linsenschnitte ***** *****	Steinpilzbouillon mit Flädli ***** Blattsalat mit Kürbis-Dressing ***** Wiener Rinds-Saftgulasch Schupfnudeln Wurzelgemüse ***** Wiener Soja-Saftgulasch *****	Peperoni- cremesuppe ***** Vitaler Mischsalat ***** Kalbsbraten Bratensauce Bramata Kräutertomate ***** 7-Kornbraten Balsamicorahmsauce *****	Weisse Bohnen- püreesuppe ***** Randensalat mit Meerrettich ***** Pouletgeschnetzeltes "Engadiener Art" mit Baumnüssen Kartoffelstock französische Erbsen ***** Quorngeschnetzeltes "Engadiener Art" *****	Limetten- cremesuppe ***** Kürbissalat ***** Egli-Knusperli Tatarsauce Gemüsereis Rahmspinat ***** Maiskroketten *****	Garburesuppe ***** Gemischter Salat ***** Gebackener Fleischkäse Blatt- und Kartoffelsalat ***** Vegi-Wienerli *****	Rotkabis- cremesuppe ***** Herbstlicher Blattsalat Huus-Dressing ***** Saltim Bocca vom Schwein Madeira-Jus Safran-Risotto zweierlei Gemüse ***** Kräuter-Tofupiccata *****
Mittagessen	***Wochen-Hit*** Herbstlicher Gemüseteller mit Kartoffelgratin			***Menü-Spezial*** Herzhafter Rehpfeffer gebratene Spätzli, Rotkraut und Weisswein-Apfel		

Fleisch- & Fischherkunft: *Poulet-, Truthahn-, Schweins-, Kalbs- und Rindsfleisch aus der Schweiz*
Eglifilet aus Polen, Estland

Allergene: *Das Fachpersonal vom Service und der Küche gibt gerne Auskunft.*