



01.11.2021	Menuplan	3.3.3.10
------------	----------	----------

## Pflegeheim Aured / Flamatt

### Wochenmenu vom 30.06.2025 - 06.07.2025

<b>Mittagessen</b>	<i>Fleischdeklaration</i> Mittag / Abend	<b>Abendessen</b>
<p style="color: blue; text-align: center;"><b>Wunschmenü</b></p> <p>Salatbuffet / Suppe Kalbsadrio Rotweinsauce Spiralen mit Butter Erbsen mit Peperoni</p>	<p style="background-color: #FFD700; padding: 2px;"><b>Montag</b> 30.06.2025</p> <p style="font-size: 1.5em; color: blue; font-family: cursive;"><i>A Gueta!</i></p>	<p>Suppe Thonsalat Garniert Haugemachte Brötli Milchkaffee</p>
<p>Salatbuffet / Suppe Siedfleisch mit Meerrettich Kartoffelspalten Peterli Chabis und Rüebl</p>	<p style="background-color: #FFD700; padding: 2px;"><b>Dienstag</b> 01.07.2025</p>	<p>Suppe Trübelikuchen mit Streusel Schlagrahm Milchkaffee</p>
<p style="color: blue; text-align: center;"><b>Wunschmenü</b></p> <p>Salatbuffet / Suppe Pouletgeschn. Süss-Sauer Basmatireis Gedömpfte Zuccheti mit Kräuter Dessert</p>	<p style="background-color: #FFD700; padding: 2px;"><b>Mittwoch</b> 02.07.2025</p> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center; gap: 10px;"> </div> <p style="font-size: 0.8em; text-align: center;">stwolfgang.ch</p>	<p>Suppe Schinkengipfeli Saisonsalat und Kompott Milchkaffee</p>
<p style="color: blue; text-align: center;"><b>Vegetarisches Menü</b></p> <p>Salatbuffet / Suppe Häppere-Rüebl Quiche Röstzwiebeln Apfelschnitze</p>	<p style="background-color: #FFD700; padding: 2px;"><b>Donnerstag</b> 03.07.2025</p>	<p style="color: blue; text-align: center;"><b>Wunschmenü</b></p> <p>Suppe Spaghetti Bolognese Gemischter Salat und Kompott Milchkaffee</p>
<p>Salatbuffet / Suppe Pochierter Lachs Weissweins. Bouillonkartoffel Mediterranes Gemüse</p>	<p style="background-color: #FFD700; padding: 2px;"><i>Norwegen</i></p> <p style="background-color: #FFD700; padding: 2px;"><b>Freitag</b> 04.07.2025</p>	<p>Suppe Griess-Pfluten mit Speck Gemischter salat und Kompott Milchkaffee</p>
<p>Salatbuffet / Suppe Fleischkäse an Rosmarinsauce Spiralenteigwaren Ratatouille mit Basilikum</p>	<p style="background-color: #FFD700; padding: 2px;"><b>Samstag</b> 05.07.2025</p>	<p style="color: blue; text-align: center;"><b>Wunschmenü</b></p> <p>Suppe Toast Hawaii Gemischter Salat Milchkaffee</p>
<p style="color: blue; text-align: center;"><b>Wunschmenü</b></p> <p>Salatbuffet / Suppe Geschmorter Rindsbraten Kartoffelstock Rotkraut mit Himbeeressig Dessert Kaffee und Wein für die HB</p>	<p style="background-color: #FFD700; padding: 2px;"><b>Sonntag</b> 06.07.2025</p> <div style="text-align: center;"> <p style="font-size: 0.8em; margin: 0;">WIR KOCHEN MIT HERZ</p> </div>	<p>Suppe Haugemachter Zopf, Butter Konfitüre, Joghurt Fleisch- und Käseplatte Milchkaffee</p>

Bitte Alternativen zum Abendessen bis 13.00 Uhr in der Küche bestellen

Birchermüesli / Eieromeletten / Café Complet / Hörnli mit Apfelmus oder nach Absprache

<b>Allergene:</b>	Der Küchenchef oder die Tagesverantwortung der Küche geben Ihnen gerne Auskunft.
<b>Fleischdeklaration:</b>	Unser Fleisch und deren Erzeugnisse stammen hauptsächlich aus der Schweiz. Allfällige Abweichungen werden entsprechend auf dem Menuplan deklariert.
<b>Menu:</b>	Änderungen vorbehalten.



01.11.2021	Menuplan	3.3.3.10
------------	----------	----------

## Pflegeheim Aured / Flamatt

### Wochenmenu vom 07.07.2025 - 13.07.2025

Mittagessen	Fleischdeklaration Mittag / Abend	Abendessen
<b><i>Wunschmenü</i></b> Salatbuffet / Suppe Ungarisches Gulasch Kartoffelstock Broccoli mit Gerösteten Kernen	<b>Montag</b> 07.07.2025 <i>A Gueta!</i>	Suppe Birchermüesli mit Früchten Semmeli und Käse Milchkaffee
<b><i>Wunschmenü</i></b> Salatbuffet / Suppe Äplermaccaroni Röstzwiebeln Apfelmus mit Zimt	<b>Dienstag</b> 08.07.2025	<b><i>Wunschmenü</i></b> Suppe Flammkuchen Salat Milchkaffee
<b><i>Wunschmenü</i></b> Salatbuffet / Suppe Lasagne mit Hackfleisch Auf Tomatenbett Röselimischung Dessert	<b>Mittwoch</b> 09.07.2025  stwolfgang.ch	Suppe Rührei mit Speck Kompott Milchkaffee
Salatbuffet / Suppe Pouletschenkel Ragout Safranrisotto mit Käse Glasierte Kohlrabi mit Dill	<b>Donnerstag</b> 10.07.2025	<b><i>Wunschmenü</i></b> Suppe Penne Gorgonzolasauce Salat-Kompott Milchkaffee
Salatbuffet / Suppe Gebratener Petersfisch Safran-Couscous Blattschpinat mit Rahmsauce	<i>Neuseeland</i> <b>Freitag</b> 11.07.2025	Suppe Gschwelli mit Quarksauce Garniertes Käseteller Milchkaffee
Salatbuffet / Suppe Blätterteigpastetli mit Fleischfüllung Risibisi	<b>Samstag</b> 12.07.2025	Suppe Wiener Apfelaufauf Aprikosensauce Milchkaffee
<b><i>Wunschmenü</i></b> Salatbuffet / Suppe Lammgigot an Rosmarinjus Lyoner Kartoffel Grüne Bohnen Dessert Kaffee und Wein für die HB	<b>Sonntag</b> 13.07.2025 	Suppe Hausgemachter Zopf, Butter Konfitüre, Joghurt Fleisch- und Käseplatte Milchkaffee

**Bitte Alternativen zum Abendessen bis 13.00 Uhr in der Küche bestellen**

Birchermüesli / Eieromeletten / Café Complet / Hörnli mit Apfelmus oder nach Absprache

<b>Allergene:</b>	Der Küchenchef oder die Tagesverantwortung der Küche geben Ihnen gerne Auskunft.
<b>Fleischdeklaration:</b>	Unser Fleisch und deren Erzeugnisse stammen hauptsächlich aus der Schweiz. Allfällige Abweichungen werden entsprechend auf dem Menuplan deklariert.
<b>Menu:</b>	Änderungen vorbehalten.