

Wochenmenükarte Alterswohnheim Flaachtal

	Vorspeise	Mittagsmenü		Fleischlos	Tagesdessert
Montag, 8. Juni 2026	Rindsbouillon mit Eierstich	Gemüserösti mit Spiegelei an sämiger Pilzsauce		Gemüserösti mit Spiegelei an sämiger Pilzsauce	Diverse Kuchenstücke
Dienstag, 9. Juni 2026	Tomaten Mozzarellasalat	Pouletgeschnetzeltes mit Ebly und Blattspinat	CH	Rüebli, Birnen & Cashew gedämpft, im Eblyring serviert, mit Blattspinat	Russenzopf
Mittwoch, 10. Juni 2026	Zucchetticrème Suppe	Panizza Wegglipizza mit Peperoni, Schinken und Mais belegt, serviert mit Bohnensalat	CH	Panizza Wegglipizza mit Peperoni, Champignon und Mais belegt, serviert mit Bohnensalat	Schokogipfel
Donnerstag, 11. Juni 2026	Fein geraffelter Rüebli-salat	Hackbraten, Polenta und überbackener Tomate	CH	Polentaschnitte mit überbackener Tomate	Ananas- Joghurtcrème
Freitag, 12. Juni 2026	Apfel- Sellerie Suppe	Rotbarschfilet an cremiger Limettensauce, mit Vollkornreis und Rataouillegemüse	WF/IS	Randenfalaffel mit Vollkornreis und Rataouillegemüse	Streusselkuchen
Samstag, 13. Juni 2026	Knackiger Eisbergsalat mit Radischen	Mit Rindfleisch gefüllte Teigwaren, an Tomatensauce	CH	Mit Gemüse gefüllte Teigwaren, an Tomatensauce	Marinierte Erdbeeren mit Rahm
Sonntag, 14. Juni 2026	Gelberbsen-püréesuppe mit Kräutercroûtons	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, mit Champignonsauce, Rösti und Sommergemüse	CH	Quornschnitzel an Cognac-Rahmsauce mit Rösti und Sommergemüse	Diverse Tortenstücke

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unser Personal. Oder notieren Sie diese auf dem Bestellformular unter "Bemerkungen". Wir bemühen uns, ihre Anliegen so gut als möglich zu erfüllen.

Die Warendecklaration ist auf der Rückseite beschrieben, Änderungen vorbehalten.

- Wir stellen die Menus möglichst saisongerecht und nach den Richtlinien der heutigen Ernährungsphysiologischen Erkenntnisse zusammen.
- Es ist uns wichtig, dass wir unseren Bewohnern mit unserem Essen ein Stück Lebensqualität bieten können.
- Bei der Produktwahl streben wir nach Möglichkeit an, Lebensmittel aus der Region und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung einzukaufen.

Produkt	Herkunftsland	Produktion
Kalb-, Rind-, Schweinefleisch	Schweiz	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz	Schweiz
Kaninchenfleisch	Schweiz	Schweiz
Geflügel	Wenn nicht auf dem Speiseplan deklariert, ist die die Herkunft aus der Schweiz.. Kommt das Geflügel aus Brasilien können antimikrobielle Leistungsförderer (Antibiotika) vorhanden sein.	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz	Schweiz
Wild	Schweiz, EU, Neuseeland	Schweiz
Fische, Meeresfrüchte	Wenn nicht auf dem Speiseplan deklariert, ist die Herkunft aus der Schweiz	

Produkt	Lieferant
Eier	Gastro Käse Schweiz (Pasteurisierte) Hoflädli Sandwies Buch a. Irchel Schweiz (frische)
Brot, Feinback-, und Dauerbackwaren	Alle unsere Frischbackwaren werden von der Bäckerei Schneider, in Flaach, Schweiz hergestellt. Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anders gekennzeichnet sind.
Fleisch Fisch	Metzgerei Niedermann, Uhwiesen, Schweiz Mastai Kundelfingerhof Schweiz
Milchprodukte	Gastro Käse AG (pasteurisiert), Ballwil, Schweiz
Gemüse, Früchte	Tenti AG, Winterthur, Schweiz
Spargeln	Spargelhof Flaach, Schweiz