

## Menuplan Betagtenhilfe, 23.09.2019 – 29.09.2019

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Wochenhit	Bestellung			
				Normal	Vegi	Hit	
<b>Montag</b> 23.09.19	Rote Kohlsuppe (I, G) Saltimbocca* vom Schwein mit Mascarponeisotto und Safrankohlrabi (J, G) Vanillecreme (C, G)	Rote Kohlsuppe (I, G) Blätterteigpastetli mit Kichererbsen-Ragout, geräuchertem Bio-Tofu, Mascarponeisotto und Safrankohlrabi (A, J, M, H, C, G) Vanillecreme (C, G)	<b>Erhältlich von Mo - Fr</b> <b>Wochenhit 1</b> Tagessuppe Wildpastete* mit Waldorfsalat, Preiselbeeren und Brot (A, C, J, G, I) Tagesdessert  <b>Wochenhit 2</b> Tagessuppe Cevapcici an Ajvar(Paprikasauce), Bratkartoffeln und Mischgemüse (A, C, I, G) Tagesdessert				
<b>Dienstag</b> 24.09.19	Bio-Haferflocken-Suppe (A, G, I) Truthahnragout an Pfefferrahmsauce, zweifarbigen Karotten und Schupfnudeln (A, C, G, I) Kompott	Bio-Haferflocken-Suppe (A, G, I) Zuckermais-Linsen-Galetten an Bio-Kerbel-Sojafrischkäse-Sauce, zweifarbigen Karotten, geröstete Kernen, gehacktes Ei (A, C, F, M, H, G, I) Kompott					
<b>Mittwoch</b> 25.09.19	Marronicremesuppe (A, G, I, H) Saucisson* mit Kartoffel-Lauch-Gemüse, Senf und Brot (C, A, G, J, I) Schokoladencreme (C, G)	Marronicremesuppe (A, G, I, H) Kartoffel-Rüebli-Puffer mit Bio-Frischkäse, Bio-Baumüssen und Mangold (A, C, H, G, I) Schokoladencreme (C, G)					
<b>Donnerstag</b> 26.09.19	Randencremesuppe (G, I) Schweinsschnitzel* Wiener Art mit Zitrone, Kartoffelwürfel und geschmortem Lattich (A, C, G) Mandelflan (C, G)	Randencremesuppe (G, I) Lattichroulade gefüllt mit Bio-Getreide, Ei, Bio-Quark, Wurzelgemüse und Sojamilch, vegetarische Schmorsauce und Vollkornteigwaren (A, C, F, M, G) Mandelflan (C, G)					
<b>Freitag</b> 27.09.19	Waldpilz-Gelberbsen-Cremesuppe (G, I) Brasato-Ravioli an Lauch-Rahm-Sauce, Bio-Nüssen, Grana Padano, Randengemüse (G, I) Quarkcreme mit Blaubeersauce (C, G)	Waldpilz-Gelberbsen-Cremesuppe (G, I) Kürbisravioli an Lauch-Rahm-Sauce, gerösteten Bio-Nüssen, Grana Padano und Randengemüse (A, J, F, M, C, H, G, I) Quarkcreme mit Blaubeersauce (C, G)					
<b>Samstag</b> 28.09.19	Pastinakencremesuppe mit Nüssen (H, G, I) Rehgeschnetzeltes an Wild-Preiselbeersauce, Röstigaletten und Bio-Rosenkohl (G, A, C, I) Frucht	Pastinakencremesuppe mit Nüssen (H, G, I) Sellerieschnitzel im Knusprigen Dinkel-Kürbiskern-Mantel an Bio-Frischkäse-Soja-Sauce, Bio-Rosenkohl (C, H, A, F, C, M, G, I) Frucht		<b>061 711 22 20</b> <b>Woche 39</b>			
<b>Sonntag</b> 29.09.19	Gemüsesuppe «Gärtner Art» (I, G) Hirschkraut mit Vollkornspätzli und Bio-Rotkraut (A, C, G, I) Joghurtcreme mit Apfel (C, G)	Gemüsesuppe «Gärtner Art» (I, G) Vollkorn-Quark-Spätzli-Pfanne mit gerösteten Bio-Sonnenblumen-Kernen, Rahmsauce, Kürbisgemüse und Reibkäse überbacken, dazu Bio-Rotkraut (A, F, M, H, C, G, I) Joghurtcreme mit Apfel (C, G)					

leischherkunft Schweiz / Truthahn Ungarn / Wild Österreich

tern\* = enthält Schweinefleisch / Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.



## Menuplan Betagtenhilfe, 30.09.2019 – 06.10.2019

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Wochenhit	Bestellung		
<b>Montag 30.09.19</b>	Bio-Randensuppe (G, I) Truthahnschnitzel mit Bio-Kräuter-Kruste, Bratensauce, Pfälzer und Serviettenknödel (J, G) Stracciatella-Quark-Mousse (G, C)	Bio-Randensuppe (G, I) Bio-Seitan-Plätzli im Bio-Haferflocken-Mantel mit Biokräuter-Dippsauce, glasierten Pfälzer Rüben und Serviettenknödel (A, J, M, H, C, G) Stracciatella- Quark-Mousse (G, C)	<b>Erhältlich von Mo – Fr</b>  <b>Wochenhit 1</b> Tagessuppe Hackbraten* mit Kartoffelstock und Saucenrübli (A, C, I, G) Tagesdessert  <b>Wochenhit 2</b> Tagessuppe Gebackenes Dorschfilet, Zitrone, Sauce Tartar mit Salzkartoffeln und Tagesgemüse (A, G, C, D, J, I) Tagesdessert	Normal	Vegi	Hit
<b>Dienstag 01.10.19</b>	Cremesuppe vom Bio-Stangensellerie (G, I) Rippli* vom Freiland-Säuli mit Senf, Sauerkraut und Peterlikartoffeln (A, C, J, G, I) Katalanische Creme (C, G)	Cremesuppe vom Bio-Stangensellerie (G, I) Bioweizen-Burger mit Sojamilch im Chiasamenmantel mit Bio-Frischkäse und buntem Herbstgemüse (A, C, F, M, H, G, I) Katalanische Creme (C, G)				
<b>Mittwoch 02.10.19</b>	Bio-Lauch-Suppe (G, I) Canneloni con Carne mit Rahmsauce und Grana Padano überbacken, dazu geröstete Bio- Sonnenblumenkerne und bunter Blattsalat (C, A, H, G, J, I) Panna Cotta mit Fruchtsauce (G)	Bio-Lauch-Suppe (G, I) Canneloni con ricotta an Rahmsauce und Grana Padano überbacken, dazu geröstete Bio- Sonnenblumenkerne und bunter Blattsalat (A, C, H, G, I) Panna Cotta mit Fruchtsauce (G)				
<b>Donnerstag 03.10.19</b>	Bio-Goldhirse-Suppe mit Baselbieter Rübli (G, I) Geschmortes Rindssaftplätzli mit Wirz à la Creme und Biokräuter-Pilaw Reis (A, C, G) Joghurtmousse mit Zitrone (C, G, H)	Bio-Goldhirse-Suppe mit Baselbieter Rübli (G, I) Gebackener Muskatkürbis mit Bio-Quark, Wirzbeet und würzigen Kartoffelwürfeln (A, C, F, M, G) Joghurtmousse mit Zitrone (C, G, H)				
<b>Freitag 04.10.19</b>	Linsensuppe mit Bio-Petersilie (G, I) Jägerschnitzel* vom Freilandsäuli an Pilzsauce, Kürbisgemüse und Vollkornteigwaren (G, I) Griessköppli mit Fruchtsauce (A, C, G)	Linsensuppe mit Bio-Petersilie (G, I) Bulgurburger im Bio-Qinoa-Mantel mit Pilz- Joghurt-Sauce, Mangold und Bio- Sonnenblumenkerne (A, J, F, M, C, H, G, I) Griessköppli mit Fruchtsauce (A, C, G)				
<b>Samstag 05.10.19</b>	Grünkern-Biogemüse-Suppe (A, G, I) Wildschweinragout mit Speck, Pilzen und Silberzwiebeln, dazu Pizokel und geschmorten Bio- Kabis mit Safran (G, A, C, I) Frucht	Grünkern-Biogemüse-Suppe (A, G, I) Linsen-Omlette mit Bio-Chiasamen, Bio-Kabis mit Safran, Pizokel und Bio-Sauerrahm (C, H, A, F, C, M, G, I) Frucht	<b>061 711 22 20</b>  <b>Woche 40</b>			
<b>Sonntag 06.10.19</b>	Kichererbsensuppe (G, I) Rindsschmorbraten mit Bio-Vollkorn-Penne und Rosenkohl (A, C, G, I) Quarkcreme mit Zwetschgen (G)	Kichererbsensuppe (G, I) Ei im Töpfchen mit Hüttenkäse, Rosenkohl, gerösteten Kernen und Kartoffelecken (H, C, G, I) Quarkcreme mit Zwetschgen (G)				

Fleischherkunft Schweiz / Truthahn Ungarn / Wild Österreich & Schweiz / Dorsch Nordostatlantik

Stern\* = enthält Schweinefleisch / Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

## Menüplan Betagtenhilfe, 07.10.2019 – 13.10.2019

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Wochenhit	Bestellung		
<b>Montag</b> 07.10.19	Gemüsesuppe (A, G, I) Geschnetzeltes vom Freiland Huhn an Currysauce mit gebratener Frucht im Bio Quinomantel, Mandelreis und Brokkoli (A, J, G, H) Joghurtcreme mit Apfel und Zimt (G,)	Gemüsesuppe (A, G, I) Geräuchertes Bio Tofugeschnetztes an Currysauce mit gebratener Frucht in Bio Quinomantel, Mandelreis und Brokkoli (F, M,A,H) Joghurtcreme mit Apfel und Zimt (G,)	<b>Erhältlich von Mo – Fr</b>  <b>Wochenhit 1</b> Tagessuppe Bayrische Weisswurst* mit Süssem Senf, geschmorter Fenchel mit Safran und Serviettenknödel (A, J, M) Tagesdessert  <b>Wochenhit 2</b> Tagessuppe Gegrillter Crevettespiess, Schnittlauchsauce mit Zitronenreis und Gemüse-Julienne (G, B, I) Tagesdessert	Normal	Vegi	Hit
<b>Dienstag</b> 08.10.19	Marronicremesuppe mit Eierschwämmli (A, G, I) Rindsspiessli vom Freilandrind mit Bramatapolenta und grünen Bio Bohnen (A, G, I) Zwetschgenkompott	Marronicremesuppe mit Eierschwämmli (A, G, I) Mit Käse Überbackenes Ei im Bramatanest, dazu grüne Bio Bohnen (C, G,) Zwetschgenkompott				
<b>Mittwoch</b> 09.10.19	Bio-Brokkoli-Suppe mit Mandeln (G, H, I) Paniertes Schweinsschnitzel* mit Sesam, dazu Rahm-Mangold und Süsskartoffeln Pommes frites (C, A, H, G, J, I) Schokoladencreme mit Pochierter Birne (G,)	Bio-Brokkoli-Suppe mit Mandeln (G, H, I) Gemüse-Kichererbsenburger mit Avocado und Bio Quark, Süsskartoffel Pommes frites und Rahm- Mangold (A, C, H, G, I) Schokoladencreme mit Pochierter Birne (G,)				
<b>Donnerstag</b> 10.10.19	Kürbissuppe Gremolata (G, I) Vollkornspaghetti Bolognese Reibkäse und Bio Blumenkohl Polnische Art (A, C, G) Quark mit Bio Orangensalat (G)	Kürbissuppe Gremolata (G, I) Vollkornspaghetti an Käsesojasauce mit gebratenen Birnen und Bio Baumnüssen, dazu Bio Blumenkohl Polnische Art (A, H, C, F, G) Quark mit Bio Orangensalat (G)				
<b>Freitag</b> 11.10.19	Rüebli-Ingwersuppe (G, I) Gebratene Pouletbrust an Rotweinsauce mit Risotto und Bio Rosenkohl (G, I) Karamell-Köpfl	Rüebli-Ingwersuppe (G, I) Risotto mit Cicorino rosso, Sojaflocken, Pecorinokäse und Bio Rosenkohl, dazu Bio Kräuterquarksauce (F, G, I, M) Karamell-Köpfl				
<b>Samstag</b> 12.10.19	Fenchelcremesuppe (G, I) Weide Lammragout Walliser Art mit Kartoffel- Kürbisgratin, dazu Schwarzwurzeln mit Kräutern (G, A, I) Frucht	Fenchelcremesuppe (G, I) Gemüse-Hülsenfrüchteragout mit Bio Weizen an Sojamilchsauce, Kartoffel- Kürbisgratin und Schwarzwurzeln mit Kräutern (A, G, I, F, M) Frucht	<b>061 711 22 20</b>  <b>Woche 41</b>			
<b>Sonntag</b> 13.10.19	Kartoffelsuppe mit Kümmel (G, I) Sonntagsbraten* mit Buchweizenspätzli und Bio Rotkraut (C, A, C, G, I) Marronimousse(G,)	Kartoffelsuppe mit Kümmel (G, I) Getreideschnitzel mit Buchweizenspätzli und Bio Rotkraut (C, A, C, G, I) Marronimousse(G,)				

**Fleischherkunft Schweiz / Truthahn Ungarn / Crevetten Vietnam**

Stern\* = enthält Schweinefleisch / Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.