Alterszentrum
am Buechberg

Menüplan vom 25. – 31. März 2024

	Mittagessen	Nachtessen
Montag 25. März	Geräuchertes Rippli an Senfsauce Dampfkartoffeln Dörrbohnen	Fotzelschnitte mit Zimtzucker und Rhabarberkompott
Dienstag 26. März	Paniertes Pouletschnitzel Zitronenschnitz, Pommes frites Erbs und Rüebli	Heisse Wienerli mit Senf Kartoffelsalat
Mittwoch 27. März	Cannelloni mit Spinat-Ricottafüllung überbacken mit Käsesauce Mischgemüse	Toast Williams bunt gemischter Blattsalat
Donnerstag 28. März	Schweinsrahmschnitzel Nudeln Bohnenbündel	Eier-Omelette mit Schinken Rüebli-Randensalat
Freitag 29. März	Gebratenes Zanderfilet auf grünen Spargeln mit Bärlauch-Hollandaise junge Bratkartoffeln	Apfelwähe knusprig gebacken
Samstag 30. März	Spaghetti an Tomatensauce und Gemüsestreifen Reibkäse und frittiertem Rucola	Hauspastete garniert mit Selleriesalat
Sonntag 31. März	Kalbsbraten an Rosmarinjus Kartoffelstock Marktgemüse	«Cafe complet» mit Aufschnitt und Käse Gastrobrötli

Montag:	**Flammkuchen mit Sauerrahm, roten Zwiebeln, Speck und Bärlauchpesto**
Dienstag:	**Breite Nudeln an Bärlauch-Sauce mit Cherry-Tomaten und Reibkäse**
Mittwoch:	**Buchweizen-Pizokel mit Gemüsewürfelchen und Bärlauchsauce, geriebener Käse**
Donnerstag:	**Gemüserösti mit pochiertem Ei und Bärlauch-Hollandaise**
Freitag:	**keine Tagesspezialität**
Samstag:	**Gemüserösti mit pochiertem Ei und Bärlauch-Hollandaise**

Täglich erhalten Sie zu den Menüs eine Suppe und einen frischen Salat. Guten Appetit! Herkunft von Fleisch und Geflügel: Aus der Schweiz, ausgenommen Truten: Ungarn, Lamm*: Neuseeland/Australien. (*Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein). Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Alterszentrum
am Buechberg AG
Bernardastrasse 3
5442 Fislisbach
Tel. 056 484 83 83
Fax 056 484 83 82
info@buechberg.ch
www.buechberg.ch