Alterszentrum
am Buechberg

# Menüplan vom 1. – 7. April 2024

| | Mittagessen | Nachtessen |
|---|---|---|
| Montag<br>1. April | Lammhuft am Stück gebraten<br>an Portweinsauce, Bratkartoffeln<br>Ratatouille und weisse Spargel | Griessköpfli<br>mit Fruchtsauce |
| Dienstag<br>2. April | Paniertes Schweinsschnitzel<br>Pommes Frites<br>Kohlraben mit Kräutern | Reichhaltige Gulaschsuppe<br>Ruchbrot |
| Mittwoch<br>3. April | Quorn-Stroganoff<br>Spätzli<br>Broccoli | Gschwellti mit Käseauswahl<br>getrockneten Aprikosen und Trauben |
| Donnerstag<br>4. April | Poulet-Frikasse<br>an weisser Crèmesauce<br>Spinatnudeln und Rüeblirondellen | Wurst-Käsesalat mit gekochtem Ei<br>und Rüebli-Randensalat ausgarniert |
| Freitag<br>5. April | Gebratenes Wolfsbarschfilet<br>Zitronen-Risotto<br>sautierte Tomatenwürfel | Zwetschgenwähe<br>knusprig gebacken |
| Samstag<br>6. April | Älpler-Makkronen<br>an feiner Crèmesauce<br>Apfelmus | Ofenfrischer Fleischkäse<br>Kartoffelsalat, Ruchbrot |
| Sonntag<br>7. April | Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art<br>Nudeln<br>Marktgemüse | Birchermüesli mit Früchten garniert<br>Grahambrot |

**Montag:** **keine Tagesspezialität**

**Dienstag, Mittwoch und Donnerstag:** **Gemüserösti mit Sauerrahmsauce und geräuchertem Forellenfilet**

**Freitag und Samstag:** **Rindsgeschnetzeltes an Süess-Sauer-Sauce, Basmati-Reis, Asiagemüse**

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