Menüplan

...ALTERSZENTRUM FROHMATT.....
Ein Haus voller Geschichten

	Hauptkomponenten	Stärkebeilagen	Gemüsebeilagen
Montag **02.11.2026**	Rindsgeschnetzeltes "Asia Art" Eintopf mit Kaninchen-Reis-Erbsen und Karotten Rassige Reisburger auf Linsenragout	Schupfnudeln Kartoffelstock	Zucchini Blumenkohl Karotten
Dienstag **03.11.2026**	Schweinshaxe mit Wurzelgemüse Penne mit Thunfischsauce und Reibkäse Cremige Polenta mit Pilzen und Spinat	Rosmarin Polenta Kartoffelstock	Rotkraut Cherry Tomaten Karotten
Mittwoch **04.11.2026**	Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutersauce Paniertes Pouletsteak mit Zitronenschnitz Panierter Kürbis mit Zitronenschnitz	Rösti Feine Nüdeli Kartoffelstock	Lattich Peperonata Karotten
Donnerstag **05.11.2026**	Wildfleischvogel an Schmorjus Brätkügeli an Jägersauce (Champignons, Speck) Tofuragout mit Gemüse und Kichererbsen	Safranrisotto Pastetli Kartoffelstock	Grüne Bohnen Schwarzwurzeln Karotten
Freitag **06.11.2026**	Ungarisches Rindsgulasch Fisch Picatta an Tomatensauce Sellerie Picatta an Tomatensauce	Spätzli Spaghetti Kartoffelstock	Fenchel geschmort Broccoli Karotten
Samstag **07.11.2026**	Ofen Fleischkäse an Rotweinsauce Toast "Hawai" mit Schinken, Ananas und Käse Toast mit Spargelnspitzen, Tomaten und Käse	Fusilli Kartoffelstock	Krautstiel à la Creme Kefen Karotten
Sonntag **08.11.2026**	Gespickter Rindsbraten geschmort Truten-Crevetten Spiess an Balsamicojus Vegi-Spiessli mit Halloumi an Balsamicojus Apfel-Streuselkuchen oder Fruchtsalat	Soufflé Kartoffeln Jasmin Reis Kartoffelstock	Gemüsegarnitur Karotten

Rindfleisch: Schweiz / Kalbfleisch: Schweiz / Schweinefleisch: Schweiz / Lammfleisch: Schweiz, Neuseeland+, Australien+, Irland / Poulet: Schweiz / Truten: Schweiz, EU / Kaninchen: Schweiz, Ungarn / Wild: Schweiz, EU Fisch: alle unsere Fische sind MSC oder ASC zertifiziert / Backwaren: alle unsere Backwaren stammen aus Schweizer Produktion

+kann mit nichthormonellen Leistungsfördern, wie Antibiotika erzeugt worden sein