


Menüplan vom 28. Oktober 2024 bis 03. November 2024

	Mittagsmenü	Abendmenü (nur für Bewohnende)	Wochenangebote (nur Mittags)
Montag 28. Oktober 2024	Backerbsensuppe mit Schnittlauch ★★★★★ Rindgeschnetzeltes an Kapernsauce Kartoffelstock Bohnen ★★★★★ Mini-Berliner	Apfelküchlein an Vanillesauce	Wochenhit Tagessuppe ★★★★★ „Suure-Mocke“ Kartoffelstock Rotkraut ★★★★★ Tagesdessert
Dienstag 29. Oktober 2024	Steinpilzsuppe ★★★★★ Poulet Cordon-bleu Röstikroketten Erbsli und Rüebl ★★★★★ Mandelflan an Mangosauce	Blätterteigpastetli grüner Salat	
Mittwoch 30. Oktober 2024	Randensuppe mit Sauerrahm ★★★★★ Schweinsragout an rassiger Senfsauce Risotto Brokkoli ★★★★★ Marmorcake	Lasagne „Bolognaise“ Rüeblisalat	
Donnerstag 31. Oktober 2024	Kressecrèmesuppe ★★★★★ Hackbraten an Preiselbeersauce Spiralen Mischgemüse ★★★★★ Orangenmousse	Kirschenkuchen mit Rahm	Vegihit Tagessuppe ★★★★★ Frühlingsrollen an Süss-Sauersauce Trockenreis Mischgemüse ★★★★★ Tagesdessert
Freitag 01. November 2024	Knoblauch-Zitronensuppe ★★★★★ Fischchnusperli (EU) Salzkartoffeln Rahmspinat ★★★★★ „Schoggiköpfli“ mit Rahm	Gulaschsuppe	
Samstag 02. November 2024	Gelberbsensuppe ★★★★★ „Buure-Bratwurst“ Makkaroni Kabisgemüse ★★★★★ Fruchtsalat	Pastete an Cumberlandsauce Selleriesalat	
Sonntag 03. November 2024	„Solothurner“ Weissweinsuppe ★★★★★ Schweinsrahmschnitzel an Rahmsauce Nudeln Fenchel mit Käse ★★★★★ gebrannte Crème mit Rahm	Café Complet „Weinberg-Art“	

Tagesmenü und Vegihit Fr. 17.00/Fr. 13.50, Wochenhit Fr. 19.00/15.50. An Sonntagen und Feiertagen Tagesmenü Fr. 19.00/15.50. Tagesmenü. Wochen, Fisch- und Vegihit sind alle inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Sie leiden unter Unverträglichkeiten bestimmter Nahrungsmittel? Sprechen Sie uns an, wir bereiten Ihnen Ihre Speisen gerne wunschgemäss zu oder geben Ihnen einen Überblick über die enthaltenen Allergene. Fleischdeklaration: Das im Alterszentrum am Weinberg verwendete Fleisch stammt aus der Schweiz. Anderenfalls wird das Herkunftsland angegeben.