

Menüplan und Bestellung Frischmahlzeiten

Bitte Bestellung bis Donnerstag FahrerIn / Fahrer mitgeben - danke



Tel: 041 729 29 29

Fax: 041 729 29 30

Email: info@spitexzug.ch

KW 02 vom 09.01.2017 bis 15.01.2017

	Menü 1 Für Diabetiker geeignet	Menü 2 Für Diabetiker geeignet	Menü 3 Vegetarisch Für Diabetiker geeignet
MO	Kartoffelcrèmesuppe mit Majoran Champignonsalat	Kartoffelcrèmesuppe mit Majoran Champignonsalat	Kartoffelcrèmesuppe mit Majoran Champignonsalat
09.01.	Schweinsschulterbraten Birnenrahmsauce, Müscheli- Teigwaren, Bunter Gemüsemix Pâtisserie 1 Portion <input type="checkbox"/>	Geflügelroulade, Erdnusssauce, Basmatireis und Pak-Choy Pâtisserie 1 Portion <input type="checkbox"/>	Frisch gebackener Gemüsestrudel Gemüserahmsauce Pâtisserie 1 Portion <input type="checkbox"/>
DI	Gärtnerinnensuppe Tomatensalat	Gärtnerinnensuppe Tomatensalat	Gärtnerinnensuppe Tomatensalat
10.01.	Saftige Pouletschenkelstreifen mit Barbequesauce Gnocchi und Bohnenduett Garnierter Fruchtsalat mit Vanille 1 Portion <input type="checkbox"/>	Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti und Broccoli Garnierter Fruchtsalat mit Vanille 1 Portion <input type="checkbox"/>	Girandole Ricotta é Funghi (Pastaroulade mit Steinpilzen) Basilikum- Sauce mit Broccoli & Reibkäse Garnierter Fruchtsalat mit Vanille 1 Portion <input type="checkbox"/>
MI	Asiatische Gemüsesuppe gekochter Fenchelsalat	Asiatische Gemüsesuppe gekochter Fenchelsalat	Asiatische Gemüsesuppe gekochter Fenchelsalat
11.01.	Rippli und Speck mit Senfsauce Schmelzkartoffeln und Rahmwirz Garnierte Beerencrème 1 Portion <input type="checkbox"/>	Pochiertes Rotbarschfilet (NOA) mit Safransauce, Risi-Bisi Lattich mit bunten Gemüsestreifen Garnierte Beerencrème 1 Portion <input type="checkbox"/>	Hausgemachte Gemüselasagne mit Quorngehacktem Garnierte Beerencrème 1 Portion <input type="checkbox"/>
DO	Brotsuppe Broccolisalat	Brotsuppe Broccolisalat	Brotsuppe Broccolisalat
12.01.	Bio-Jungrindsvoressen Ungarische Art Pizokel und Rotkraut Blutorange 1 Portion <input type="checkbox"/>	Lammbraten mit Frischkäse- Kräutersauce Bratkartoffeln Karotten-Pfälerpfanne Blutorange 1 Portion <input type="checkbox"/>	Mit Käse gefüllte Mini-Peperoni Karibischer Salsa, Kochbananen- Tex-Mex-Gemüsetopf Blutorange 1 Portion <input type="checkbox"/>
FR	Topinamburcrèmesuppe Kohlrabisalat	Topinamburcrèmesuppe Kohlrabisalat	Topinamburcrèmesuppe Kohlrabisalat
13.01.	Saltimbocca vom Schwyzer Säuli Aromatische Salbeisauce Risotto mit Parmesan, Romanesco Schoggimousse 1 Portion <input type="checkbox"/>	Muotathaler Kalbshaxen mit Tessinersauce, Kürbis- Kartoffelstock, Grüne Bohnen Schoggimousse 1 Portion <input type="checkbox"/>	Scharf gebratene Quornstreifen Tandoorisauce und geröstete Nüsse Thai-Nudeln mit Gemüse Schoggimousse 1 Portion <input type="checkbox"/>
SA	Mediterrane Gemüseputreesuppe Rüebli-salat	Mediterrane Gemüseputreesuppe Rüebli-salat	Mediterrane Gemüseputreesuppe Rüebli-salat
14.01.	Goldbrassenfilet (Agäis) Zucchetti- Peperoni-Olivensauce, Cous- Cous und Orient-Gemüse Garnierter Mangosalat 1 Portion <input type="checkbox"/>	Reine Kalbsbrätchügeli mit Luzerner Pastetlisauce Rösti-Pastetli, Buntes Wirzgemüse Garnierter Mangosalat 1 Portion <input type="checkbox"/>	Cannelloni mit Kürbisfüllung Gemüserahmsauce mit Kräutern Reibkäse Garnierter Mangosalat 1 Portion <input type="checkbox"/>
SO	Karottencrèmesuppe Blumenkohlsalat	Karottencrèmesuppe Blumenkohlsalat	Karottencrèmesuppe Blumenkohlsalat
15.01.	Truten-Schenkelgeschnetzeltes Broccolisauce Tomatenspätzli und Kohlräbli Garnierte Birnencreme 1 Portion <input type="checkbox"/>	Gespickter Rindsschmorbraten mit Portweinsauce, Herzoginkartoffeln Röselimischung Garnierte Birnencreme 1 Portion <input type="checkbox"/>	Gebackener Camembert, Rahmsauce mit Fächten, Risotto und Röselimischung Garnierte Birnencreme 1 Portion <input type="checkbox"/>

Name: Vorname:

Ort:

ZUGER Kantonsspital

wünscht Ihnen einen guten Appetit