

# senevita Menüplan vom 01. Februar 2021 bis 07. Februar 2021

Am Maiegrünen

KW 5	Mittagessen	Vegi Menü	Abendessen
<b>Montag, 01.02.2021</b>	Petersilienwurzelsuppe mit Zimt Rindfleisch-Bällchen an Senfsauce Butterspätzli Rosenkohl	Petersilienwurzelsuppe mit Zimt Getreide-Risotto mit Steinpilzen und Pesto	Tagessuppe Fotzelschnitten mit Apfelschnitzli 😊
<b>Dienstag, 02.02.2021</b>	Weinrahmsuppe mit Weinbeeren Pouletflügeli aus dem Ofen mit Cocktailsauce Kartoffelkroketten und Maiskörner Joghurt Früchte Crème	Weinrahmsuppe mit Weinbeeren Kichererbsen-Falafel mit Cocktailsauce Kartoffelkroketten und Maiskörner Joghurt Früchte Crème	Tagessuppe Hauspastete Selleriesalat Cumberlandsauce
<b>Mittwoch, 03.02.2021</b>	Grünerbsenpüreesuppe Lammragout (IRL) an Currysauce mit Gemüse-Basmatireis	Grünerbsenpüreesuppe Vegi-Ragout an Currysauce mit Gemüse-Basmatireis	Tagessuppe Chäs-Hörnli Pfanne mit Kräutern
<b>Donnerstag, 04.02.2021</b>	Süssmost-Rahmsuppe Schweins Szegediner Gulasch Breite Bandnudeln Romanesco Russenzopf	Süssmost-Rahmsuppe Quorn Szegediner Gulasch Breite Bandnudeln Romanesco Russenzopf 😊	Tagessuppe Gemüse kroketten mit Joghurt Dip und Blattsalat
<b>Freitag, 05.02.2021</b>	Brotsuppe mit Majoran Zanderfilet im Bierteig mit Tartarsauce Petersilienkartoffeln Spinat	Brotsuppe mit Majoran Tofustreifen im Bierteig mit Tartarsauce Petersilienkartoffeln Spinat	Tagessuppe Birnenwähe mit Baumüssen
<b>Samstag, 06.02.2021</b>	Tomatenrahmsuppe Pouletbrüstli an Rotwein-Estragonsauce Eblyweizen Kohlräbli in Butter	Tomatenrahmsuppe 😊 Teigwaren mit buntem Gemüse und Pesto	Tagessuppe Heisser Schinken mit Senf und Kartoffelsalat
<b>Sonntag, 07.02.2021</b>	Bouillon mit Fideli und Schnittlauch Schweinshalsbraten mit Aprikosensauce Kartoffelstock Erbsen und Rüebli Schokoladenbrownie mit Rahm	Bouillon mit Fideli und Schnittlauch Eieromelette mit Käse und Kräutern auf Kartoffel-Spinatragout Schokoladenbrownie mit Rahm 😊	Tagessuppe Café Complet

**Wochen-Hit** Blätterteigpastetli mit Brätchügeli und Tagesgemüse

## Wir wünschen Ihnen "en Guete"!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Unsere Fleisch- und Fischprodukte stammen, wenn nicht anders deklariert, ausschliesslich aus Schweizer Produktion.

Dieses Gericht wird von einem Bewohner speziell gewünscht! 😊