




Menüplan

19. bis 25. September 2022

Spezialitätentage 21. bis 23. September

Datum	Tagesmenü	Vegi-Menü	Abendmenü
Montag 19. Sept.	Basler Mehlsuppe Salat oder Apfelmus Brotlasagne mit Rindfleisch- Gemüse-Sauce Romanesco	Pilzrisotto mit Mascarpone Tagesgemüse	„Gschwellti“ mit Käse und Kräuterquark
Dienstag 20. Sept.	Hühnerbouillon mit Klösschen Salat oder Apfelmus Röstipastetli mit Brätkügeli Erbsen mit Peperoni Frucht	Curry-Gemüse mit Basmatireis	Apfelrösti Vanillesauce
Mittwoch 21. Sept. „bella Italia“ 	Zuppa di Lenticchie Salat oder Apfelmus „Festa degli Spaghetti“ mit drei verschiedenen Saucen Parmesan Broccoligemüse mit Mandeln *** Torta con Frutta di Bosco	„Pasta e Ceci“ Fusilli-Teigwaren mit Kichererbsen, Knobli und Kräutern	„Arancini di Risotto“ Römische Risotto-Croquetten an Tomatensauce *** Italienischer Salat mit Schinken und Ei
Donnerstag 22. Sept. „bella Italia“ 	Zuppa mille fanti Salat oder Apfelmus „Spezzatino di Manzo alla Venezia“ (Rindsragout mit mediterranem Gemüse) Salbei-Polenta Blumenkohl und Zucchini mit Pinien *** Gelati	«Gnocchi con funghi Porcini» Kartoffelgnocchi an Steinpilzsauce	«Crespelle con Prosciutto» Omletten mit Schinken und Käse an Spinat-Rahmsauce *** Salat
Freitag 23. Sept. „bella Italia“ 	Minestrone della Nonna Salat oder Apfelmus „Saltimbocca della Orata“ (Saltimbocca vom Fisch, Dorade, Zucht It.) Risotto Milanese Fenchel und Bohnen *** Tiramisu con Amaretto di Saronno	«Piccata di Zucchetti» Zucchetti-Piccata auf Risotto Milanese	«Ravioli di Zucca» Kürbisravioli mit Speckwürfeli *** Salat an Balsamico-Dressing
Samstag 24. Sept.	Steinpilzsuppe Salat oder Apfelmus Rindspfeffer Jägerart Griessknöpfli Rotkraut und Rosenkohl *** Frucht	Röstirollen mit Frischkäse- füllung Tagesgemüse	Laugenbrötli mit Le Parfait
Sonntag 25. Sept.	Bouillon mit Gemüse Salat oder Apfelmus Kalbsschulterbraten Kartoffelgratin Rüebli und Bohnen *** Vanillecrème mit Pfirsich	Chäshörnli mit Knusperzwiebeln Apfelmus	Lyoner-Salat garniert Sonn matt-Brötli
	Mittagshit (Mo – So): „Osso-Bucco Cremolata“ Kalbshaxen-Tranche Tagesbeilage und Gemüse		Abendhit (Mo – Fr): Mortadella und Salami mit eingelegtem Gemüse und Bur- rata-Mozzarella

Ein gutes Gefühl von Geborgenheit!

SeniorenZentrum Uzwil

Sonn matt + Marienfried



Bei Fragen zu Allergenen oder Kennzeichnungen melden Sie sich bitte bei unserem Pflegepersonal. Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an. Wir kochen ausschliesslich mit Schweizer Fleisch. Poulet ist Culinarium-Ostschweiz Qualität.