



Menüplan am Bach

Das Heimet-Küchenteam wünscht «ä Guete»

Mittag

Abend

Montag,
29. September

Brokkolicremesuppe
Tagessalat
Siedfleisch, Bratkartoffeln, Wurzelgemüse,
Meerrettich

Chaschüechli mit Mais und Randensalat

Dienstag,
30. September

Geflügelrahmsuppe
Tagessalat
Schweinsvoressen in Senfsauce,
Kroketten, Bohnen

Pizokel mit Nussbutter und Speck

Mittwoch,
1. Oktober

Rüeblicremesuppe
Tagessalat
Spaghetti Carbonara mit Parmesam
Gebäck aus der Volg-Bäckerei

Siedfleischsalat mit Brot

Donnerstag,
2. Oktober

Steinpilzsuppe
Tagessalat
Rehragout, Rotkohl, Spätzli, Preiselbeeren

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Freitag,
3. Oktober

Selleriecremesuppe mit Waldnussöl
Tagessalat
Zanderfilet, Kürbiskraut mit Dill, Salzkartoffel
Vanillecreme mit Früchte

Pouletsalat mit Currycrème und Ananas

Samstag,
4. Oktober

Tomaten-Basilikum-Suppe
Tagessalat
Rinderschmorbraten, Kartoffelstock,
Speck, Wirsing

Truten-Tonnato mit Kaspern und
Cherrytomaten

Sonntag,
5. Oktober

Bouillon mit Royal
Tagessalat
Kalbsnierstück, Brätlinge, Kernser Edelpilze
Tiramisu

Café complet mit Stalder's Wurstwaren und
Käse vom Langenthal

Wochenhit

Kalbsvögerl, Salzkartoffeln, Rüebl

Mittagessen 12.00 Uhr
Abendessen 17.30 Uhr

Gerne servieren wir unsere Menüs
auch ohne Fleisch.

Deklaration

- Wenn nichts anderes deklariert ist, handelt es sich um Schweizer Fleisch
- Unser Ofenfrisches Brot beziehen wir von unserer Dorfbäckerei Volg.
- Herkunft Fisch: EU