Menuplan vom 14. Juli bis 20. Juli 2025

Pflegeheim Heiligkreuz

Über Allergene und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft

Woche: 29	Montag 14.	Dienstag 15.	Mittwoch 16.	Donnerstag 17.	Freitag 18.	Samstag 19.	Sonntag 20.
Crèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Blumenkohlcrème-suppe	Rüeblicrèmesuppe	Zucchetticrèmesuppe	Haferflockensuppe mit Brunoise	Kartoffelcrèmesuppe	Garburesuppe
Bouillon	Klare Wurzelgemüse-suppe	Bouillon mit Sherry bunten Brunoise	Geröstete Griess-suppe mit Gemüse	Vegi-Minestrone	Bouillon mit kleinen Teigwaren und Brunoise	Bouillon mit Lauch-julienne	Klare Zwiebelsuppe
Tagessalat	Rettichsalat mit Ananas und Ingwer	Gazpacho-Salat mit Knoblauch-Croûtons	Chinakohlsalat mit Mais und roten Bohnen	Kleiner gemischter Salat	Kohlrabi-Radieschen-Orangensalat mit Dill	Andalusischer Rüeblisalat mit Sherry (Rüebli gekocht)	Baby-Leafsalat mit marinierten Fetawürfel
Mittagessen	Geschnetzeltes Schweinefleisch an Tomaten-Spinat-Curry Trockenreis	Champignon-Rahm-Schnitzel (Kalbfleisch) Teigwaren Glasierte Rüebli	Schweinsbratwurst an feiner Zwiebelsauce Rösti-Kroketten Sautierte Zucchetti	Zarter Schweinsbraten an rassiger Knoblisauce Polenta-Schnitten Grüne Bohnen	Lachs mit Meerrettich-Kruste auf Rahm-Wirz Kartoffelstock (Lachs = Wildfang, Atlantik)	Gehacktes Rindfleisch auf Hörnli und würzigem Appenzeller-Käse dazu servieren wir feines Apfelmus	Glasierter Kalbsbraten an Honigsauce Herzoginnen Kartoffeln Sommergemüse
Mittagessen Vegetarisch	Spaghetti mit würzigen Safran-Zucchetti an sämiger Sauce Bunte Gemüsestängeli	Crèmige Parmesan-Polenta mit Balsamico-Pilzen und Blattspinat	Hausgemachter Gemüse-strudel auf Kresse-Ei-Bechamel	**Gesunde Sommerpasta** mit Gemüse und Linsen verfeinert mit Kokos-nussmilch	**Tilsiter-Wähe** mit Rüebli, Lauch und Frühlingszwiebeln, Tilsiter und Rahmguss	Franz. Omelette gefüllt mit Gemüseragout an sämiger Sauce Kleine Bratkartoffeln	Sämiger Risotto mit Honig-Radieschen und Basilikum-Gremolata
Mittagessen aus aller Welt	**Rindsragout aus Andalusien:** mit Rüebli, Peperoni, Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln und Sherry	Zanderfilet mit Oliven-kruste auf buntem mediterranem Gemüse Pilaw Reis (Zander = Widfang, Kasachstan)	**Sommer-Salatteller** dazu servieren wir knusprige Pouletflügeli	Mariniertes Dorsch-rückenfilet mit Gemüse und Süsskartoffeln aus dem Ofen (Dorsch = Wildfang, Nordatlantik)	Orientalisches Lamm-ragout mit Coco-Bohnen und Couscous (Lamm = Europa, Neuseeland)	Geschnetzeltes Kalb-fleisch an Zucchetti-Estragonsauce Bramata-Polenta	Spanische Knoblauch-Crevetten an rassiger Tomatensauce Pasta (Crevetten = Zucht, Vietnam)
Dessert	Vanillecrème mit Kirsch und marinierten Beeren	Waldbeerenschnitte fein garniert	Frischer Sommer-Frucht-salat mit Rahm	Caramelköpfli garniert	. Glacéstange Swiss	Zitronenquark mit Aprikosenpüree	Feine Kirsch-Schnitte
Abendessen oder Auswahl aus der Abenkarte	Gefüllte Teigwaren "Mama Hilde" Saisonsalat	Kalter Cervelat mit Senf fein garniert Bürli	**Heisse Käseküchlein** aus dem Ofen Tagessalat	Hausgemachter Apfel- und Rhabarber-fladen	**Ochsenmaulsalat** an rassiger Senfsauce und Zwiebelringen Ruchbrot	**Appenzeller Pantli** dünn aufgeschnitten mit Appenzellerkäse gluschtig garniert Ruchbrot	**Café Complet:** mit Butter, Konfi und Fleischkäse geschnitten dazu servieren wir ein Dinkelbrötli

Unser Fleisch stammt aus CH-Produktion und wird vorwiegend von den Metzgereien Bechinger St. Gallen und Breitenmoser Appenzell geliefert

Langgasse 120, 9008 St.Gallen Tel. 071 243 32 26 oder 071 243 32 04 kueche@heiligkreuz.ch