Pflegeheim Heiligkreuz

Menuplan vom 02. November bis 08. November 2026

RESTAURANT AM WENDEPLATZ

Woche: 45	Montag 02.	Dienstag 03.	Mittwoch 04.	Donnerstag 05.	Freitag 06.	Samstag 07.	Sonntag 08.
Crèmesuppe	Brotsuppe	Kartoffelcrèmesuppe	Kürbis-Marroni-Crème-suppe	Petersilienwurzelcrème-suppe	Garburesuppe	Broccolicrèmesuppe	Gebundene Ochsen-schwanzsuppe
Bouillon	Klare Selleriesuppe mit Einlage	Bouillon mit Ei und Kräuter	Gemüsebouillon mit bunter Einlage	Geflügelbouillon mit Zucchettistreifen	Gemüsebouillon mit Fideli	Klare Bauernsuppe	Bouillon mit Sherry und Gemüsebrunoise
Tagessalat	Rettich-Radiesli-Salat an Joghurt-Dressing	Rüeblisalat an Honig-Dressing Rüebli fein gerieben	Krachsalat mit würzigen Tomatenwürfeli	Gekochter Gemüsesalat	Oinamul-Koreanischer scharfer Gurkensalat	Mediterraner Weisskohl-Fenchel-Salat	Bunter Winter-Blattsalat mit Garnitur
Mittagessen	Saucisson vaudoise auf Lauchbeet dazu servieren wir Peterli-Kartoffeln	Hausgemachter Hack-braten an feiner Sauce mit Crème Polenta und Schonkostgemüse	**Casarecce-Pfanne** mit Schinken, Oliven, Kapern Tomaten, Gemüsestreifen & Kräuter an sämiger Sauce Parmesan	Poulet-Jägersteak an rassiger Haussauce dazu servieren wir Tomaten-Risotto & Broccoli (CH-Pouletschenkelsteak ohne Knochen mit Speck)	Zander-Knusperli mit feiner Tartarsauce dazu gibt es Bratkartoffeln und Blattspinat (Zander= Wildfang/Kasachstan)	Gefüllte Kalbsbrust an feiner Cognacsauce dazu servieren wir Spinat-Spätzli & Kohlräbli	Wildschweinragout mit Marroni und Calvados dazu servieren wir Kartoffelstock und Rosenkohl (Wildschwein = Österreich)
Mittagessen Vegetarisch	**Gemüse-Paella** mit Peperoni, Fenchel, Coco-Bohnen und Artischockenherzen	Vegi-Capuns an feiner Rahmsauce mit Grill-Tomate (Vegi-Capuns = gefüllte Mangold-blätter)	**Polentapizza Verdura** belegt mit Tomatensauce, Zucchetti, Oliven, Zwiebeln und Mozzarella im Ofen gebacken	Herzhafter Milchreis mit viel Gemüse, Kokosmilch, aromatischen Gewürzen und knusprigen Cashew-Kernen	Pasta mit Marroni-Sauce und Pilzen verfeinert mit Crème fraîche	Knusprige Rösti-Taschen mit Frischkäse auf feinem sämigen Gemüsebeet	Knödel mit Federkohlgemüse Meerrettich-Sauce & Geröstete Kürbiswürfel aus dem Ofen
Mittagessen aus aller Welt	Grüne Bandnudeln mit Cognac-Crevetten Ofen Cherry-Tomaten (Crevetten = Vietnam/Zucht)	**Trippa alla Romana** Kutteln an Tomatensauce mit Zwiebeln & Kümmel dazu servieren wir Salzkartoffeln	Cremiges Kürbisrisotto mit knusperiger Forelle und grünen Sesam-Bohnen (Forelle = Wildfang/EU)	**Grosis Eintopf** Kartoffel, Sellerie, Rüebli und gelbe Räben dazu servieren wir heisse Wienerli	Herbstlicher Kürbis-Fladen mit Landrauch-schinken und Greyerzer und feinem Rahm-Guss (Fladen = Quiche, Kuchen)	Poulet-Spiessli auf Curry-Gemüse-Reis (Poulet = CH)	Fischfilet mit buntem knackigem Gemüse und Süsskartoffeln (Fisch = Pangasius, Zucht/Vietnam)
Dessert	Cake	Vanillecrème mit Quark und Mandarinen	Schoggi-Flan mit Rahm	Roulade	Apfel-Crumble im Glas	Mispelkompott mit Rahm	Cappuccino-Mousse garniert
Abendessen oder Auswahl aus der Abenkarte	Sämiger Gemüse-Weiss-wein-Risotto mit sautierten Mischpilzen Tagessalat	Weiss-Würste mit süssem Senf dazu servieren wir ein feines Laugen Bretzel	Währschafte Bündner-Gerstensuppe Ruchbrot	Pfannkuchen gefüllt mit gehacktem Rind-fleisch an feiner Sauce Tagessalat	**Süsser Znacht** Hausgemachte Dampfnudeln mit Vanillesauce	**Café complet** mit Butter, Konfi und kleinem Aufschnitt-Teller dazu servieren wir Brot oder Brötli	Kalte Fleischkäse-Tranche mit Senf und glustig garniert mit Essiggemüse Bürli

Unser Fleisch stammt aus CH-Produktion und wird von der Metzgerei Bechinger, St. Gallen und Breitenmoser, Appenzell geliefert; Brot und Feinbachwaren: CH/Schweiz
Über Allergene und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft