Pflegeheim Heiligkreuz

Menuplan vom 09. November bis 15. November 2026

RESTAURANT AM WENDEPLATZ

Woche: 46	Montag 09.	Dienstag 10.	Mittwoch 11.	Donnerstag 12.	Freitag 13.	Samstag 14.	Sonntag 15.
Crèmesuppe	Rosenkohlcrèmesuppe	Fruchtige Zitronengrass-Kokossuppe	Gemüsepüreesuppe	Zukunftstag Gebundene Hafersuppe mit Gemüsebrunoise	Garburesuppe	Kürbis-Ingwercrèmesuppe	Weissweincrèmesuppe
Bouillon	Bouillon mit Backerbsen	Geflügelbouillon mit Einlage	Rindsbouillon mit Gemüsestreiffen	Gemüsebouillon mit Ribeli	Klare Zwiebelsuppe	Hausfrauensuppe	Asiatische Gemüsebouillon mit Reis
Tagessalat	Sellerie-Gurken-Salat mit Kräuterdressing	Kohlrabisalat mit Linsen an Mango-Dressing	Randen - Apfelsalat mit Meerrettichdressing	**Coban Salat** türkischer Bauernsalat	Curry-Maissalat mit Früchten	Zucchettisalat mit Sweet and Sour-Dressing	Saison Blattsalat mit Orangenfilets
Mittagessen	Szegediner Gulasch Schweinsvoressen mit Paprika und Sauerkraut serviert mit Spätzli	Rindshamburger mit BBQ-Sauce serviert mit Bratkartoffeln und Wurzelgemüse	**Lozärner Chügälipastetli** Brätkügeli mit Pilz-Rahmsauce dazu Blätterteigpastetli mit Erbsen und Karotten	Hausgemachte Lasagne mit Rindfleischfüllung mit Bechamel und Käse im Ofen gebacken	Knusprige Fischstäbli mit Mayonnaise dazu servieren wir Salzkartoffeln & Rahmspinat (Alaska Seelachs/Wildfang)	Pasta all'Amatriciana Penne mit Tomaten, Speck, Oregano und Peperoncini serviert mit Parmesan	Hirschschulterbraten an Zwetschgensauce serviert mit Schupfnudeln & Kürbisgemüse (Hirsch = Freiwild/EU)
Mittagessen Vegetarisch	Appenzeller Käsefladen mit Bölle und würzigem Rahmguss	Marokkanische Zucchetti Tajine mit Couscous (Tajine = Gemüsepfanne, schonend gekocht mit Gewürzen &Tomaten)	Kürbisrisotto mit gebackenem Blumenkohl	Gebratener Reis mit asiatischem Gemüse Ei und Tofu verfeinert mit Sojasauce	Spaghetti Napoli an würziger Tomatensauce mit Basilikum	Gemüsestrudel mit Sauce Mornay und Gemüsegarnitur	Spinat - Ricotta Ravioli mit Salbeibutter Parmesan
Mittagessen aus aller Welt	**Chilli con Carne** Eintopf mit Rindfleisch, Bohnen, Mais, Gemüse und Kartoffel Creme fraiche	Dorschfilet aus dem Ofen mit Kräuterbrösl dazu Gemüse - Kritharaki Ragout (Dorsch = Wildfang/Nordatlantik)	**„Cannard al orange"** Entenbrust mit Orangen-sauce, dazu servieren wir Kartoffelgratin (Ente = Ungarn)	Kartoffelgnocchi mit Gemüse, Schinken und rassiger Parmesansauce	Schweinskotelette mit Zwiebelsauce dazu gibt es Bramatapolenta & Broccoli	Cevapcici mit Ajvarsauce dazu servieren wir Country Cuts und Ofentomate	Gebackner Pouletschenkel mit Kartoffelsalat Kürbisöl - Mayo-Dip
Dessert	Limettenmousse garniert	Himbeer-Schokoschnitte	Bananen-Mandarinensalat mit Eierlikör	Russenzopf	Meringue mit Rahm	Vanillecrème mit marinierten Trauben	Fruchtsalat mit Rahm
Abendessen oder Auswahl aus der Abenkarte	Saftiger Trutenschinken mit Kräuter-Eiersalat Tessinerbrot	Würzige Käseschnitte wie aus der Militär-Küche Tagessalat	**Minestrone** Italienische Gemüsesuppe mit Teigwaren und Speck Ruchbrot	Ostschweizer Käseteller garniert mit Trauben, Dörrfrüchte und Nüsse Birnenbrot und Butter	**Süsser Znacht** Öpfelrösti mit Weinbeeren Vanillesauce	**Café complet** mit Butter, Konfi und Appenzellerkäse dazu servieren wir Brot oder Brötli	Silserbrötli gefüllt mit Salami, garniert mit Tomate, Ei und Essiggruken

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