Menueplan

09.02.2026-15.02.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Karottensuppe	Rindsbouillon mit Fideli	Tomatencrème	Kartoffelcrème	Bündnergerstensuppe	Broccolicrème	Gemüsesuppe
* * *	* * *	* * *	* * *	* * *	* * *	* * *
Blattsalat	Roter Kabissalat	Nüsslisalat mit Ei	Karotten-Orangensalat	Haussalat	Tomaten-Mozzarella	Gemischter Salat
* * *	* * *	* * *	* * *	* * *	* * *	* * *
Rindspfeffer-Steak mit Kräuterbutter Bratkartoffeln Grilltomate	Trutenvoressen " Williams " Schupfnudeln Karotten	Heisses Siedfleisch an Meerrettichsauce Salzkartoffeln Bohnen	Penne an Basilikumbutter Zucchetti+Auberinenstreifen geröstete Pinienkernen	Viktoriasee-Barschfilet Weisswein-Kapernsauce Wildreis Broccoli	Kalbgeschnetzeltes an Peperonirahmsauce Nudeln Romanesco	Poulet involtini Provencal Kartoffelstock Kefen
* * *	* * *	* * *	* * *	* * *		* * *
Glace	Erdbeercrème	Birnen Trilogie	Schokoladenkuchen	Tiramisu	Valentins-Dessertherz	Fruchtsalat

Abend
Pouletschenkel
aus dem Ofen
Gemüsereis

Abend
Steinpilzrisotto
mit Cherrytomaten

Abend
Mac and Cheese
Käsehörnli
Salat

Abend
Chicken Curry
mit Reis

Abend
Knusperspitz
mit Schinken
Salat

Abend
Kalbsbratwurst
an Zwiebelsauce
Kartoffeln aus dem Ofen

Abend
Kalbsadrio
an Rosmarinsauce
Reis

Arkadia Residenz verwendet bis auf wenige Ausnahmen Schweizer Fleisch, Fisch, Geflügel, Milchprodukte und Eier. Fleisch- und Fischsorten aus anderen Herkunftsländern werden deklariert. Im Arkadia kochen wir generell allergenfrei. Die Symbole gelten für die Verpflegung des ganzen Tages. Bei genauere Auskunft über Allergene, wenden Sie sich an das Küchen-Personal.
Die Lebensmitteldeklaration finden Sie im Aushang beim Menüplan. Die Brot und Backwaren im Arkadia kommen mehrheitlich von Panesano eine Zürcher Bäckerei. Für die Deklarationen wenden sie sich an das Küchen Personal.

Wochenhit

Vegihit