

Menueplan

13.01.2025 bis 19.01.2025



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Karottencrèmesuppe	Selleriecrèmesuppe mit Majoran	Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Petersilie	Romanescocrèmesuppe mit Pinienkernen	Gemüsebouillon mit Kräutern und Ei	Tomatencrèmesuppe mit Basilikum-Pesto	Randencrèmesuppe mit Schnittlauch
***	***	***	***	***	***	***
Kohlrabensalat	Erbsen-Maissalat	Rotkabisalat mit Birnen	Eichblattsalat mit Haselnüssen	Rettichsalat mit Sultaninen	Bohnensalat mit Schalotten	Karottensalat
***	***	***	***	***	***	***
Lammnierstück mit Rosmarinsauce, Kartoffelstock und Mischgemüse ***	Planted-Crispy-Stripes nit Curry-Kurkuma-Mayonnaise Reis und Pfälzer-Karotten ***	Truthahn-Schnitzel gebraten mit Steinpilzsauce, Nudeln und Blumenkohl mit Brotschrot ***	Planted-Pulled mit pikanter Tomatensauce, Käse-Gerste und Kohlraben à la crème ***	Kalbs-Ragout mit Paprikasauce, Teigwaren und Mischgemüse ***	Dorsch-Filet pochiert mit Petersiliensauce, Salzkartoffeln und Blattspinat ***	Quinoa-Kräuter-Taschen mit Weissweinsauce, Safran-Risotto und Erbsen ***
Waldbeer-Mousse	Caramel-Glacé mit Schlagrahm	Kirschen-Mousse mit Amaretto	Engadiner Nusstorte	Waldbeer-Tiramisu	Orangensalat mit Datteln	Cassis-Crème mit Schlagrahm
Abend	Abend	Abend	Abend	Abend	Abend	Abend
Café Complet mit Hinterschinken und Brie-Käse	Vollei-Toast gebraten mit Kirsch-Kompott und Zimtucker	Rucola-Ravioli mit Tomatensauce und Reibkäse dazu Blattsalat	Fleischkäse gebraten mit würzigem Senf und Kartoffelsalat	Rindfleisch-Meatballs mit Pfeffersauce und Gemüse-Reis	Dinkel Tortelloni gefüllt mit Tomaten-Mozarella, dazu Tomatensauce und Reibkäse	Wurstweggen mit frischem Blattsalat

Die Bellevueresidenz verwendet bis auf wenige Ausnahmen Schweizer Fleisch, Fisch, Geflügel, Milchprodukte und Eier. Fleischsorten aus anderen Herkunftsländern werden deklariert. Allergene: Unser geschultes Küchen-Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien. Die Lebensmitteldeklaration finden Sie im Aushang beim Menüplan.