

Menueplan

17.03.2025 bis 23.03.2025



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Blumenkohlcrèmesuppe mit gehacktem Kerbel *** Kopfsalat mit Ei ***	Hühnerbouillon mit Ei, Sojasprossen und Thai-Basilikum *** Batavia-Salat mit Cherrytomaten und Kernen ***	Selleriecrèmesuppe mit Sauerrahm *** Karottensalat ***	Lauchcrèmesuppe *** Weisskabissalat ***	Zucchetticrèmesuppe *** Tomatensalat mit Basilikum ***	Kohlrabencrèmesuppe mit Kerbel *** Gemischter Blattsalat ***	Kürbiscrèmesuppe *** Blumenkohl-Salat ***
Lammnierstück gebraten mit Rotweinsauce, Käse-Polenta und Peperonata *** "Griesschöpfli" mit Aprikosensauce	Schweins-Geschnetzeltes mit Kräutersauce, Gebratene Gnocchi und Ratatouille *** Schokoladen-Mousse mit Schlagrahm	Poulet-Schnitzel gebraten mit Zitronensauce, Nudeln und Romanesco *** Passionsfrucht-Glacé	Planted-Ragout mit Curry-Kokos-Bananensauce, Jasmin-Reis und Pak-Choi *** Vollkorn-Birnenkuchen	Rindfleisch-Geschnetzeltes mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Blumenkohl *** "Vanille-Chöpfli" mit Brombeersauce	Fisch-Knusperli mit Tartare-Sauce, Salzkartoffeln und Blattspinat *** Orangensalat mit Datteln	Hörnli-Gemüse-Gratin mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus *** Haselnusscrème mit Schokoladen-Schlagrahm
Abend	Abend	Abend	Abend	Abend	Abend	Abend
Café Complet mit Trutenschninken und Emmentaler-Käse	Wienerli mit Senf und Kartoffelsalat	Chäschüechli mit Blattsalat	Lyoner Wurst Teller garniert mit Brot und Butter	Kalbscippolatta mit Barbecue Dip und Karotten Zucchini Salat	Tomatenwähe mit Basilikum Creme Fraiche und Blattsalat	Kalbs Cordon Bleu mit Zitronenschnittz und Gurken Kartoffelsalat

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.