Haus Wieden wohnen & pflege im Alter
Wiedenstrasse 44
9470 Buchs SG
Telefon 081 750 65 45
info@haus-wieden.ch
www.haus-wieden.ch

Menüplan 25.03.-31.03.2024

13	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Nachtessen
Montag **25.03.2024**	Frühlingslauch-Crèmesuppe Blattsalat Gebratene Pouletbrust mit Kalbsspeck umwickelt, dazu Ananas, Koriandersauce, Reis und Zucchettigemüse Frucht aus dem Fruchtkorb	Frühlingslauch-Crèmesuppe Blattsalat Gemüseragoût mit Ei, dazu Ananas, Koriandersauce und Reis Frucht aus dem Fruchtkorb	Feine Crèmesuppe Russischer-Salat mit gekochtem Ei und Salami Kaffee / Tee / Mineralwasser
Dienstag **26.03.2024**	Brotcrèmesuppe Gurken-Radieschensalat Schweins-Saltimbocca mit Bärlauch und Schinken, Rotweinsauce, crèmiger Polenta und glasierte Rüebli Moccacrème	Brotcrèmesuppe Gurken-Radieschensalat Vegi-Wurst, Rotweinsauce, crèmiger Polenta und glasierte Rüebli Moccacrème	Feine Crèmesuppe Toast mit Speck, Tomaten und Raclettekäse überbacken Kaffee / Tee / Mineralwasser
Mittwoch **27.03.2024**	Stangensellerie-Crèmesuppe Eisbergsalat mit gemahlenen Nüssen Ravioli mit Zitronen-Knoblauchsauce und Parmesan Apfel-Calvados Kuchen	Stangensellerie-Crèmesuppe Eisbergsalat mit gemahlenen Nüssen Ravioli mit Zitronen-Knoblauchsauce und Parmesan Apfel-Calvados Kuchen	Feine Crèmesuppe Birchermüesli mit Kirschen Kaffee / Tee / Mineralwasser
Donnerstag **28.03.2024**	Kräutercrèmesuppe Chicorée mit Orangen Rindsvoressen an Kümmelsauce, Kartoffelstock und Mandelbroccoli Blätterteiggebäck mit Vanille/Aprikose	Kräutercrèmesuppe Chicorée mit Orangen Kichererbsenlaibchen an Kümmelsauce, Kartoffelstock und Mandelbroccoli Blätterteiggebäck mit Vanille/Aprikose	Feine Crèmesuppe Schinkengipfeli mit kleinem Blattsalat an Hausdressing Kaffee / Tee / Mineralwasser
Freitag **29.03.2024**	Gemüsecrèmesuppe Gemischter Salat Gebratenes Lachsfilet an Sauce Hollandaise, Proseccorisotto und Blattspinat Eierlikörmousse	Gemüsecrèmesuppe Gemischter Salat Gebratenes Gemüselaibchen an Sauce Hollandaise, Proseccorisotto und Blattspinat Eierlikörmousse	Feine Crèmesuppe Käseteller mit Appenzeller Käse und Brie, dazu Tomaten-Nuss Brötli und Trauben Kaffee / Tee / Mineralwasser
Samstag **30.03.2024**	Zitronengras-Crèmesuppe Randensalat mit Meerrettich Rindshackfleischbraten mit Käsefüllung, Tomatensauce, Spätzli und Schwarzwurzelgemüse Glacéschnitte	Zitronengras-Crèmesuppe Randensalat mit Meerrettich Seitanburger mit Brie überbacken, Tomatensauce, Spätzli und Schwarzwurzelgemüse Glacéschnitte	Feine Crèmesuppe Rhabarberwähe Kaffee / Tee / Mineralwasser
Sonntag **31.03.2024**	Safrancrèmesuppe Kopfsalat mit Ei Gebratenes Kalbsschnitzel an Steinpilzrahmsauce, Bratkartoffeln und grüne Spargeln Osterküchlein	Safrancrèmesuppe Kopfsalat mit Ei Gebratenes Quornschnitzel an Steinpilzrahmsauce, Bratkartoffeln und grüne Spargeln Osterküchlein	Feine Crèmesuppe Melone mit Mostbröckli und Knoblauchbrot Kaffee / Tee / Mineralwasser

Wochenhit (MO-SA) — **Schweins-Brätkugeln mit Kräuterrahmsauce, Blätterteigpastetli und Tagesgemüse**

Wiedenhit (Sonntag) — **Gebratenes Lammkarree mit Kräuterkruste und Tagesbeilagen**

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über Allergene sowie Auskunft über Fisch und Fleisch in den einzelnen Gerichten.